



Livro de Receitas

mousse de limão

1 lata de leite condensado, uma lata de creme de leite, meio copo de suco de limão.

modo de preparo

no liquidificador, bata o leite condensado e o creme de leite por 3 minutos, acrescente aos poucos o suco de limão e continue batendo. Despeje o mousse em um refratário e leve á geladeira.

Mini hambúrguer

500g de carne de moída, 1 ovo, 2 colheres (Sopa) de farinha de trigo rosca, sal, óleo, fatias de queijo, 10 10 pães brioche pequeno

modo de preparo

numa tigela coloque 500g de carne moída, 1 ovo, 2 colheres de sopa de farinha de rosca, sal misture bem. modele os hambúrguers e reserve numa frigideira coloque óleo em fogo médio grelhe os hambúrguers pressionando- os de vez em quando, vire o hambúrguer e coloque o queijo, deixe grelhar por mais 3 minutos. Abra o pão ao meio e coloque o hambúrguer.

Macarrão de calabresa

400g de macarrão, linguiça, 2 tomates, um dente de alho picado

cozinhe o macarrão, assim q estiver pronto reserve
corte a calabresa e os tomates (sem sementes).Agora
frite o alho e a calabresa até dourar, em seguida
acrescente o tomate e o oregano, deixe ali até
desmanchar o tomate, quando o tomate desmanchar
adicione o macarrão e misture tudo