

danoninho caseiro

ingredientes

- 10 morangos
- 1 pacote de gelatina incolor
- 1 colher (sopa) de biomassa de banana verde
- ½ xícara de creme de leite fresco
- 1 pote de iogurte natural
- 1 colher (sopa) de mel

modo de preparo

Higienize os morangos e bata-os no liquidificador com o iogurte, a biomassa de banana verde e o mel. Em seguida, hidrate a gelatina conforme instruções da embalagem e bata no liquidificador junto com os demais ingredientes. Distribua em pequenas formas e leve para a geladeira por, no mínimo, 3 horas. A criançada vai amar!



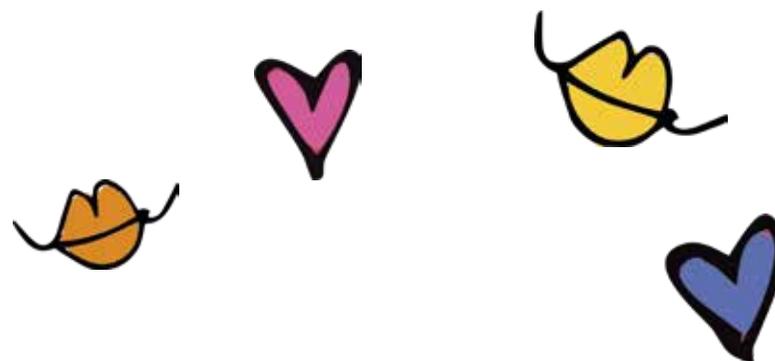
apresentação



Lalá continua passeando na cozinha e já descobriu muitas receitas deliciosas! Aqui você pode escolher a que mais te apetece e colocar a mão na massa.

Mas atenção!

Não esquece de pedir ajuda para um adulto. O tempo juntos será recheado de afeto, seu quitute vai ficar perfeito e você estará com toda segurança neste espaço, com os utensílios e modos de preparo certos. Você também pode imprimir todas as páginas das receitas, em frente e verso, nas folhas de tamanho A4, conforme as instruções, e depois, montar seu Caderno de Receitas. Vai ficar fácil de escolher a próxima aventura. Apareça para ver as novidades! Tem sempre uma nova receita pra você experimentar! Bom apetite!



biscoitinhos amanteigados com doce de leite ou geleia

ingredientes

2 e ½ xícaras (chá) de amido de milho
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 e ½ xícara (chá) de manteiga sem sal
4 colheres (sopa) de açúcar
1 xícara (chá) de doce de leite cremoso

modo de preparo

Em uma tigela, misture o amido, a farinha, a manteiga e o açúcar até formar uma massa homogênea. Modele bolinhas e coloque, uma ao lado da outra, em uma fôrma forrada com papel-manteiga. Aperte o centro da bolinha achatando levemente. Leve ao forno médio (180°), preaquecido, por 15 minutos ou até firmar, sem deixar dourar. Retire e deixe esfriar. Coloque o doce de leite ou geleia de sua preferência e decore os biscoitos. Sirva.



brigadeiro de colher

ingredientes

1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de achocolatado em pó
1 colher (sopa) de manteiga
½ lata de creme de leite sem soro (opcional)

modo de preparo

Leve os 3 primeiros ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Fora do fogo, incorpore o creme de leite. Distribua em potinhos ou tacinhas e sirva decorado com granulado.

