

# pavê com morango e suspiro

## ingredientes

2 latas de leite condensado  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 lata de creme de leite (300g)  
1 pacote de biscoito champanhe (180g)  
3 xícaras (chá) de morangos picados  
2 xícaras (chá) de chantilly pronto  
2 xícaras (chá) de minissuspiros  
Morangos inteiros para decorar

## modo de preparo

Despeje o leite condensado em uma panela, adicione a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo. Assim que começar a ferver, cozinhe por 2 minutos e tire do fogo. Misture o creme de leite. Em um refratário médio, intercale camadas de biscoito, de creme e de morango, terminando com biscoito e creme. Espalhe o chantilly e o suspiro. Decore com morangos inteiros e leve à geladeira por duas horas antes de servir.



# pão de queijo de tapioca

## ingredientes

2 xícaras de goma de tapioca  
200g de requeijão cremoso (ou cream cheese)  
150g de queijo parmesão fresco ralado

## modo de preparo

Junte a goma de tapioca e o requeijão numa vasilha e misture bem. Adicione o queijo ralado e misture tudo até formar uma massa. Leve à geladeira por 20 minutos. Unte as mãos com manteiga ou óleo, pegue pedacinhos da massa e faça bolinhas. Coloque numa forma antiaderente ou untada. Leve ao forno a 200°C por 35 minutos ou até dourar.





## bolo de fubá

### ingredientes

- 1 copo de óleo
- 3 ovos
- 1 ½ copo de açúcar
- 2 copos de fubá
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 copo de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal

### modo de preparo

Bater tudo no liquidificador. Colocar em uma forma untada com margarina polvilhada com trigo ou fubá. Assar em forno pré-aquecido por 45 minutos. Quando sair do forno, polvilhar com açúcar e canela.



## cachorro quente de travessa

### ingredientes

- 1 xícara de chá de leite
- 3 colheres de sopa de leite
- 3 ovos
- ½ cebola
- 1 colher de chá de sal
- ½ colher de chá de pimenta-do-reino



#### massa

- 1 colher de chá de manjericão seco
- 300g de batata cozida
- ½ xícara de chá de farinha de trigo

- 1 colher de sopa de fermento

Queijo parmesão a gosto

#### recheio

- 1 tomate sem semente

### modo de preparo

Lave e seque bem as maçãs. Espete um palito de picolé ou churrasco em cada maçã no lado do cabinho e reserve. Para a calda, coloque uma panela de fundo grosso o açúcar, a água, o vinagre branco e o corante em pó. Misture bem, leve ao fogo baixo e não mexa mais. Depois de aproximadamente 20 minutos, comece a testar o ponto da calda. Se tiver um termômetro, espere que a temperatura chegue a 145°. Se não tiver termômetro, um teste simples é pegar com uma colher um pouco da calda e jogar em um copo com água. Depois, pegue a calda firme e jogue em algum recipiente. Se fizer um barulho de vidro, está no ponto. Retire a panela do fogo, espere de 1 a 2 minutos e banhe as maçãs. Não demore para banhar as maçãs, pois, a calda endurece rapidamente. Deixe secar em um tapete de silicone ou em uma superfície lisa, untada com manteiga. Quando secar, embale em papel celofane e decore como quiser.