

7 RECEITAS FÁCEIS PARA FAZER COM SEU FILHO

1- Brigadeiro que não vai ao fogo com 2 ingredientes



Ingredientes

1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo

1. Bata o leite condensado no liquidificador, em potência alta, por 5 minutos. Acrescente o chocolate e bata por mais 2 minutos.
Transfira para um pote de vidro com tampa e leve à geladeira por 50 minutos antes de servir. Se preferir, enrole os brigadeiros e envolva em granulado.

2- Sorvete Milagre



Ingredientes

2 latas de leite condensado
600ml de creme de leite fresco bem gelado batido em chantili (picos moles)

Modo de preparo

✓ Bata o leite condensado no liquidificador por 3 minutos ou até ficar com textura firme. Transfira para uma tigela e incorpore o chantili delicadamente (se desejar, acrescente gotas de essência de baunilha).
✓ Despeje em um pote com tampa e leve ao freezer até endurecer completamente (umas 3 horas).

Sugestão: Experimente com outros sabores. Por exemplo, incorpore chocolate derretido ao leite condensado batido ou, depois que incorporar o chantili, acrescente uvas-passas ao rum, raspas ou granulado de chocolate ou morangos levemente cozidos com um pouco de açúcar

3- Pão de queijo de liquidificador



2 ovos

1 copo (requeijão) de leite

1 copo não muito cheio de óleo

1 colher (sopa) de sal

50g de parmesão ralado

3 copos de polvilho doce

- ✓ Bata todos os ingredientes no liquidificador, começando pelos líquidos e adicionando os sólidos aos poucos, até homogeneizar.
- ✓ Distribua em forminhas de empada, sem encher, e asse em forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 30 minutos ou até que fiquem douradinhos.

Dicas: Salpique orégano ou parmesão ralado antes de assar. Se preferir, asse somente uma parte da massa e guarde o restante na geladeira.

4- Bolo Chococo de liquidificador (sem glúten)



Ingredientes

- Ingredientes do Bolo
- *06 ovos
- *100 gr de coco ralado
- *06 colheres de sopa de chocolate em pó
- *08 colheres de açúcar
- *01 colher de sopa de fermento
- *02 colheres de sopa de margarina ou manteiga
- Cobertura:
- 01 lata de leite condensado
- 01 caixinha de creme de leite
- 05 colheres de chocolate em pó
-

Modo de Preparo

- ✓ Modo de preparo do bolo:
- ✓ *Coloca tudo no liquidificador, bate por 5 minutos. Depois despeja em uma forma untada com margarina e farinha de trigo. Leve ao forno por aproximadamente 50 minutos.
- ✓ Modo de preparo da cobertura:
- ✓ *Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar, deixe amornar e cubra o bolo.
- ✓ ***Sugestão: Fica excelente acompanhado com uma bola de sorvete de creme.

7 RECEITAS FÁCEIS PARA FAZER COM SEU FILHO

5- Panqueca de Banana



INGREDIENTES:

- 1 banana
- 2 ovos

Modo de preparo:

1. Bata os ingredientes no liquidificador ou no mixer
2. Aqueça uma frigideira antiaderente e coloque um fio de azeite
3. Baixe o fogo e despeje a massa, tampe a panela por alguns segundos
4. Quando a massa começar a ficar furadinha, vire . Assim que dourar está pronta

6- Bolo de cenoura de liquidificador com cobertura de chocolate



Ingredientes

- 1/2**xícara (chá) de óleo
4ovos
2cenouras médias picadas
400g de açúcar
300g de farinha de trigo
1colher (sopa) de fermento em pó
- Cobertura**
120g de açúcar
60g de achocolatado em pó
1colher (sopa) de manteiga sem sal
4colheres (sopa) de leite

Modo de preparo

- No liquidificador, bata o óleo com os ovos e a cenoura até triturar bem
 Aos poucos, adicione o açúcar e a farinha e bata até homogeneizar. Sem bater, incorpore o fermento.
 Despeje em fôrma de cone central untada e enfarinhada e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 40 minutos ou até dourar. Desenforme morno e sirva com a calda de chocolate.
- Cobertura**
 Misture os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até ferver.

7- Torta de frango com queijo



Ingredientes

Recheio

2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 cebola picadinha
500 g de peito de frango temperado, cozido e desfiado
2 tomates sem pele e sementes em cubinhos
3 colheres (sopa) de molho de tomate
1 lata de milho verde escorrido
Cheiro-verde picado
Sal e pimenta, se necessário
200 g de muçarela em cubinhos

Massa

2 xícaras (chá) de leite
4 ovos
½ xícara (chá) de óleo
3 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de parmesão ralado
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Recheio

Aqueça o azeite e refogue a cebola até murchar. Junte os demais ingredientes, exceto a mussarela, e refogue por uns 7 minutos. Ajuste o sal e a pimenta.

Massa

Bata os 6 primeiros ingredientes no liquidificador até homogeneizar. Misture o fermento sem bater. Despeje 2/5 da massa em fôrma retangular (22 x 33 cm) untada e enfarinhada e leve ao forno médio preaquecido (200°C) por 8 minutos ou até firmar um pouco. Distribua o refogado de frango sobre a massa pré-assada e espalhe a muçarela. Cubra com o restante da massa e asse até dourar a superfície.

