Sumário

Receita de pamonha4

Receita de mousse sonho de valsa5

**Receita de lasanha de Oreo6**

Receita de bolo de leite7

**Receita de caviar8; 9**

**Receita de pamonha**

**Ingredientes**

* 12 espigas de milho verde
* 1 copo de água
* 2 xícaras de açúcar
* 1 xícara de coco ralado fino
* 1 pitada de sal
* Palhas de milho para embalar

**Modo de preparo**

Rale as espigas ou corte-as rente ao sabugo e passe no liquidificador, juntamente com a água.

Adicione o coco, o açúcar e mexa bem.

Coloque a massa na palha de milho e amarre bem.

Em uma panela grande ferva bem a água, e vá colocando pamonha por pamonha após a fervura completa da água.

Importante: a água deve estar realmente fervendo para receber as pamonhas, caso contrário elas vão se desfazer.

Cozinhe em média por quarenta minutos, retirando as pamonhas com o auxílio de uma escumadeira.

Deixe esfriar em lugar bem fresco.

Sirva com café e queijo ralado.

**Receita de mousse sonho de valsa**

**Ingredientes**

* 1 lata de leite condensado
* 1 e meia de creme de leite
* 4 ovos
* 8 bombons sonho de valsa
* 4 colheres de achocolatado
* 6 colheres de açúcar

**Modo de preparo**

Coloque o leite condensado na panela, ponha as quatro gemas e leve ao fogo, mexa até formar um creme.

Coloque o creme no pires e deixe esfriar.

Em outra vasilha, misture o achocolatado, 4 bombons picados e meia xícara de leite.

Despeje sobre o creme. Bata as claras de neve, junte o açúcar e o creme de leite e ponha sobre o recheio.

Pique o resto dos bombons e coloque por cima de tudo.

Leve a geladeira.

**Receita de lasanha de Oreo**

**Ingredientes**

* 36 biscoitos Oreo (ou qualquer outro biscoito com sabor de baunilha e chocolate)
* Nata em pó, leite e açúcar
* Doce de leite normal ou de chocolate
* Granulado
* Um pirex de vidro

**Modo de preparo**

Quebre metade dos biscoitos Oreo e ponha no pirex.

Pegue a nata em pó o leite e o açúcar e bata no liquidificador até virar um creme.

Jogue um pouco desse creme por cima dos biscoitos Oreo.

Pegue o doce de leite e jogue por cima da camada de creme e Oreo.

Quebre a outra metade dos biscoitos e coloque por cima de tudo.

Pegue o resto que sobrou do creme e jogue por cima dos biscoitos de novo.

Pegue o granulado e jogue por cima de tudo.

Coloque a lasanha no congelador durante 2 horas.

Pegue uma colher, uma tigela pequena e sirva-se.

Porção de 1 a 6 pessoas.

**Receita de Bolo de leite**

**Ingredientes**

* 3 xícaras de chá de leite
* 2 xícaras de chá de farinha de trigo
* 2 xícaras de chá de açúcar refinado
* 1 xícara de chá de manteiga
* 4 ovos

**Modo de preparo**

Bata no liquidificador o leite, a farinha de trigo, o açúcar refinado, a

manteiga e os ovos. Feito isso, coloque a mistura em uma forma untada e povilhada. Em seguida, leve ao forno médio, pré-aquecido, por 40 minutos ou até dourar.

**Receita de caviar**

**Ingredientes**

* 2 latões de caviar
* 4 tomates sem pele picados e sem sementes, picados e escorridos
* 200 g de champignon
* 1 kg de batata
* 250 g de farinha de trigo
* 1 xícara de chá de óleo
* ¼ kg ou 250 g de queijo fresco
* 1 colher de sopa de pó Royal
* 1 lata de sardinha
* 1 cebola grande ralada
* 2 gemas cruas
* 1 l de água para amassar
* 2 colheres de nata
* 3 xícaras de leite
* 3 limões
* 8 pitadas de sal
* 400 g de peito de frango desfiado
* 2 dentes de alho amassado
* 2 kg de salsicha cortatada em rodelas
* 1 xícara de chá de arroz tipo 1 lavado e escorrido
* 355 g de palmito cortado em rodelas
* ½ xícara de chá de uvas passas se caroço
* 1 lata de ervilha
* 8 colheres de azeite

**Modo de preparo**

Misture tudo em fogo alto menos o caviar.

Em uma forma untada jogue a mistura.

Leve ao forno por 1 hora.

Quando passar uma hora, frite o caviar (com azeite) e jogue em cima da mistura.

Depois de pronta, bata no liquidificador até ficar mole.

E coloque na forma untada de batatas e ervilhas, leve ao forno por 5 horas.

Depois retire para comer.