



# Meu Livro de Receitas

Deliciosas receitas brasileiras para toda a família



# Bolo de Cenoura



❖ O clássico bolo de cenoura brasileiro com sua cobertura cremosa de chocolate é uma das sobremesas mais queridas do país.

⌚ Tempo de preparo: 1 hora

👥 Serve: 8 pessoas

⭐ Um bolo fofinho, úmido e com o sabor marcante da cenoura, coberto com uma deliciosa calda de chocolate.

# Bolo de Cenoura - Ingredientes

## Para a Massa

- 3 cenouras médias
- 4 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

## Para a Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga



# Bolo de Cenoura - Modo de Preparo

## 🍴 Preparo da Massa

- 1 No liquidificador, bata as cenouras, os ovos e o óleo até obter uma mistura homogênea.
- 2 Em uma tigela, misture o açúcar e a farinha de trigo.
- 3 Adicione a mistura do liquidificador e mexa até incorporar bem.
- 4 Por último, adicione o fermento e misture levemente.
- 5 Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
- 6 Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

## 🍰 Preparo da Cobertura

- 1 Em uma panela, misture o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga.
- 2 Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até começar a desgrudar do fundo da panela.
- 3 Despeje a cobertura sobre o bolo ainda quente.

### Dica:

Para um bolo mais úmido, bata bem as cenouras no liquidificador até obter um purê fino.



# Feijoada



🍴 A feijoada é considerada o prato nacional do Brasil, uma combinação saborosa de feijão preto com diversos cortes de carne suína e bovina.

🕒 Tempo de preparo: 3 horas

👥 Serve: 10 pessoas

⭐ Tradicionalmente servida com arroz branco, farofa, couve refogada e laranja.

# Feijoada - Ingredientes

## 🍴 Carnes

- 500g de carne seca
- 300g de lombo de porco
- 300g de costelinha de porco
- 200g de linguiça calabresa
- 200g de paio
- 100g de bacon

## yar Feijão e Temperos

- 1kg de feijão preto
- 2 cebolas médias picadas
- 4 dentes de alho picados
- 3 folhas de louro
- Sal e pimenta a gosto

## fork Acompanhamentos

- Arroz branco
- Couve refogada
- Laranja em rodelas
- Farofa



# Feijoada - Modo de Preparo

## Passo a Passo

- 1 Deixe o feijão preto de molho por pelo menos 8 horas ou durante a noite.
- 2 Em uma panela grande, cozinhe o feijão preto em água por aproximadamente 1 hora.
- 3 Em outra panela, refogue a cebola e o alho no óleo até dourar.
- 4 Adicione as carnes (linguiça, paio, costelinha, carne seca) e refogue por alguns minutos.
- 5 Transfira as carnes para a panela com o feijão e cozinhe por mais 30 minutos.
- 6 Tempere com sal, pimenta, louro e cheiro verde a gosto.
- 7 Sirva com arroz branco, farofa, couve refogada e laranja.

### Dica do Chef

Para uma feijoada mais saborosa, prepare com um dia de antecedência. Os sabores se intensificam quando a feijoada descansa na geladeira e é reaquecida no dia seguinte.



# Salada de Frutas



👉 Uma refrescante combinação de frutas frescas da estação, perfeita para dias quentes ou como sobremesa leve após as refeições.

⌚ Tempo de preparo: 20 minutos

👥 Serve: 4-6 pessoas

⭐ Rica em vitaminas e antioxidantes, uma opção saudável e deliciosa para toda a família.