

# RECEITAS

*meu malvado favorito*



# CUPCAKE

*do gru*



## Ingredientes:

- 2 3/4 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- 1 xícara (chá) de manteiga;
- 2 xícaras (chá) de açúcar;
- 1 xícara (chá) de leite;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- 1 colher (chá) de essência de baunilha;
- 4 unidades de ovo grande;
- 1 pitada de sal.

## Modo de fazer:

1. Coloque a manteiga na batedeira até ficar cremosa.
2. Acrescente açúcar aos poucos até que fique uma mistura fofa.
3. Acrescente os ovos um por um sem parar de bater.
4. Tire a mistura da batedeira e acrescente a farinha peneirada, intercalando com o leite.
5. Acrescente a essência de baunilha e por último o fermento.
6. Misture levemente e pré-aqueça o forno a 180°C.
7. Coloque a massa nas formas e asse por aproximadamente 20-25 min.

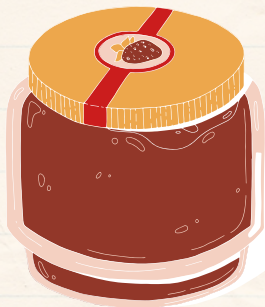
# GELÉIA

*de morango*



## Ingredientes:

- 340 g de morango;
- 130 g de açúcar;
- 5 ml de suco de limão.



## Modo de fazer:

1. Em uma panela, coloque os morangos limpos e sem os cabinhos.
2. Amasse grosseiramente com um garfo, adicione o açúcar e deixe descansando por 10 minutos.
3. Jogue o suco de limão e cozinhe em fogo médio, mexendo de vez em quando.
4. A espuminha rosada que se formar pode ser retirada se você preferir, isso vai evitar que a geleia fique turva. Depois de 20 minutos de fervura, a geleia deve estar espessa.
5. Passe a espátula no meio dela, se abrir um canal que não se fecha, pode tirar do fogo.



# GUACAMOLE

## *El macho*



### Ingredientes:



- 1 abacate brasileiro médio (ou 4 avocados);
- 1 tomate grande;
- 1 cebola pequena;
- 2 dentes de alho bem socados;
- 1 maço de coentro;
- 1 pimenta malagueta sem sementes;
- Suco de 1 limão grande;
- Azeite extra virgem;
- Sal



### Modo de fazer:

**1.** Amasse o abacate com um garfo, acrescente o alho socado, o suco de limão, sal e azeite a gosto e misture como um purê.

**2.** Pique a cebola, o tomate e o coentro. Pique bem a pimenta.

**3.** Acrescente os ingredientes picados ao "purê" de abacate.

**4.** Sirva com chips, crackers, tacos, no burrito ou mesmo junto com arroz e feijão!





# COOKIES

## *das meninas*

### Ingredientes:

- 125 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente;
- 3/4 xícara de açúcar;
- 1/2 xícara de açúcar mascavo;
- 1 ovo;
- 1 e 3/4 de xícara de farinha de trigo;
- 1 colher (chá) de fermento em pó;
- 300 g de chocolate meio amargo picado;
- 1 colher (chá) de essência de baunilha;
- 1/4 xícara de chocolate em pó.

### Modo de fazer:

- 1.** Misture a manteiga, açúcar mascavo, açúcar, essência de baunilha e chocolate em pó.
- 2.** Adicione o ovo batido aos poucos e misture bem.
- 3.** Acrescente a farinha aos poucos e misture bem (pode ser na mão ou na batedeira planetária)
- 4.** Por último, adicione o fermento e misture só para incorporá-lo à massa.
- 5.** Depois da massa bem misturada, adicione o chocolate picado.
- 6.** Forme bolinhas pequenas e asse em forno preaquecido, sobre papel manteiga, por aproximadamente 15 a 20 minutos (250° C).