

Biscoitos caseiros

John sabores

Ingredientes : 1lata de leite condensado / 3 colheres de manteiga / 5 chávenas de farinha.

Como fazer 1: Ligar o lume, pegar em uma tigela normal e colocar os ingredientes todos. Misturar tudo muito bem até obter uma massa homogénea.

2 : Com o rolo de massa, esticar muito bem a massa e dar o formato ao seus gostos.

3 : Em uma traveça já untada, com farinha de trigo, levar os biscoitos ao forno durante 15minutos.

4 : Depois de sair do forno, decorar aos seus gostos e coma bem que vais Amar.

João Batista CACHIoMBO



Bola de Berlim

John sabores

Ingredientes : 300ml de leite / 3 colher de fermento biológico / 2 ovos / 100g de açúcar / 900g de trigo / 3 colheres de manteiga / 100g de côco ralado / 200g de chocolate derretido.

Como de fazer 1 : Pegar em uma tigela normal e colocar o leite, o fermento e misturar. Em seguida acrescentar os ovos e o leite, misturar muito bem durante 30 segundos.

2 : Adicionar a farinha de trigo aos poucos, misturar muito bem e deixar a massa descansar durante 20 minutos.

3 : Depois da massa descansar, sovar a massa com a manteiga durante 5 minutos, depois cortar a massa em várias bolinhas e frite-as.

4 : Depois de fritas, cortar au meio e coloque o recheio que quiseres, depois disso porvilhar com côco e coma bem que vais Amar.



Donuts fofinhos

John sabores

Ingredientes 1: 300ml de leite / 3 colheres de fermento biológico / 2 ovos / 100g de açúcar / 900g de trigo / 3 colheres de manteiga / chocolate já derretido/ pirpitas coloridas / pérolas doces.

Como de fazer 1: Pegar em uma tigela normal, colocar o leite,o fermento e misture. Em seguida acrescentar os ovos, o leite e misture muito bem durante 30 segundos.

2 : Adicionar a farinha de trigo aos poucos, misture muito bem e deixar a massa descansar durante 20 minutos.

3 : Depois da massa descansar, sovar a massa com a manteiga durante 5 minutos, depois corta a massa em várias bolinhas, apalpar, faz um furo ao meio deixar descansar. E frite-as.

4 : Depois de fritas, passar ao chocolate, porvilhar com pirpitas, assegurar deixe-a no frigorífico e depois coma bem que vais Amar.



Pães doces caseiros

John sabores

Ingredientes : 300ml de leite / 3 colheres de fermento biológico / 2 ovos / 100g de açúcar / 900g de trigo / 3 colheres de manteiga / 400g de açúcar / 300g côco ralado.

Como de fazer 1 : Ligar o forno, pegar em uma tigela normal , colocar o leite, o fermento e misturar. Em seguida acrescentar os ovos, o leite e misturar muito bem durante 30 segundos.

2 : Adicionar a farinha de trigo aos poucos, misturar muito bem e deixar a massa descansar durante 20 minutos.

3: Enquanto descansa pegar uma tigela, fazer o recheio de açúcar ,manteiga e o côco.

4 : Depois da massa descansar, sovar a massa com a manteiga durante 5 minutos. Depois esticar a massa, colocar o recheio, enrolar e cortar. Levar ao Forno em um tabuleiro já untado durante 45 minutos.

5 : Depois de sair coma bem que vais Amar.



Tarte de chocolate

John sabores

Ingredientes : 200ml de leite / 1 colher de fermento biológico / 2 ovos / 100g de açúcar / 500g de trigo / 3 colheres de manteiga / 500g chocolate derretido.

Como de fazer 1: Pegar em uma tigela normal, colocar o leite, o fermento e misturar. Em seguida acrescentar os ovos, o leite e misturar muito bem durante 30 segundos.

2 : Adicionar a farinha de trigo aos poucos, misturar muito bem e deixar a massa descansar durante 20 minutos.

3 : Depois da massa descansar, sovar a massa com manteiga durante 5 minutos, depois esticar a massa, colocar em uma forma de tarte e levar ao forno durante 5 minutos.

4 : Depois de sair do forno, colocar o recheio de chocolate, levar ao freez durante 10 minutos. Depois de sair do freez coma bem que vais Amar.

João Batista CAHloMBO



