

Biscoitos caseiros

John sabores

Ingredientes : 1lata de leite condensado / 3 colher de manteiga / 5 chavinas de farinha .

Modo de fazer 1: Começa por ligar o lume e pega em uma tigela normal e coloque os ingredientes todos , mistura tudo muito bem até obter uma massa homogénea.

2 : Com um rolo pasteleiro estique muito bem a massa e corte aos teus gosto.

3 : Em uma traveça já ontada com farinha de trigo coloque os biscoitos e leve ao forno durante 15minutos.

4 : Depois de sair do forno decora aos seus gostos e come bem que vaz Amor.

João Batista CACHIoMBO



Bola de Berlim

John sabores

Ingredientes1 : 300ml de leite / 3 colher de fermento biológico / 2 ovos / 100gm de açúcar / 900gm de trigo / 3 colher de manteiga / 100gm de coco ralado / 200gm chocolate derretido.

Modo de fazer 1 : começa por pegar em uma tigela normal e coloque o leite o fermento e misture, em seguida acrescente os ovos e o leite e misture muito bem durante 30 segundos.

2 : Agora adiciona a farinha de trigo aos poucos e misture muito bem e deixa a massa descansar durante 20 min.

3 : Depois da massa descansar sova a massa com a manteiga durante 5min , depois corta a massa em várias bolinhas e frite-as.

4 : Depois de fritas, corta ou meio e coloque o creme que quiseres , depois disso purvilha com coco e come bem que vaz Amar.



Donuts fofinhos

John sabores

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

Modo de fazer 1: começa por pegar em uma tigela normal e coloque o leite o fermento e misture, em seguida acrescente os ovos e o leite e misture muito bem durante 30 segundos.

2 : Agora adiciona a farinha de trigo aos poucos e misture muito bem e deixa a massa descansar durante 20 min.

3 : Depois da massa descansar sova a massa com a manteiga durante 5min , depois corta a massa em várias bolinhas e apalpa e faz um futuro au meu e deixa descansar e frite-as.

4 : Depois de fritas, passa ao chocolate e purvilha com pirpitas e a seguir deixe-a no figurifico e depois come bem que vaz Amar.



Pães doces caseiros

John sabores

Ingredientes : 300ml de leite / 3 colher de fermento biológico / 2 ovos / 100gm de açúcar / 900gm de trigo / 3 colher de manteiga / 100gm de açúcar/ 400gm de açúcar /300gm coco ralado.

Modo de fazer 1 : começa por ligar o forno e pegar em uma tigela normal e coloque o leite o fermento e misture, em seguida acrescente os ovos e o leite e misture muito bem durante 30 segundos.

2 : Agora adiciona a farinha de trigo aos poucos e e misture muito bem e deixa a massa descansar durante 20 min.

3 : Enquanto discanssa pegue uma tigela e faça o recheio de açúcar a manteiga e o coco.

4 : Depois da massa descansar, sova a massa com a manteiga durante 5min , depois estique a massa e coloque o recheio e enrole , depois corte e leve ao Forno em um tabuleiro já untado durante 45min.

5 : Depois de sair come bem que vaz Amar.



Tarte de chocolate

John sabores

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

Modo de fazer 1: começa por pegar em uma tigela normal e coloque o leite o fermento e misture, em seguida acrescente os ovos e o leite e misture muito bem durante 30 segundos.

2 : Agora adiciona a farinha de trigo aos poucos e e misture muito bem e deixa a massa descansar durante 20 min.

3 : Depois da massa descansar sova a massa com a manteiga durante 5min , depois estique a massa e coloque em uma forma de tarte e leva ao forno.

4 : Depois de sair coloque recheio de chocolate e leve ao Frize durante 10min depois de sair come bem que vaz Amar.

João Batista CAHloMBO



