

Resois a Bapts

John sabores

Ingredientes : 300gm de peixe atum / 300gm de farinha de trigo / 1colher de açúcar / 6 colher de sal / 2 ovos /200gm pão ralado / cebola , pimenta / 3 a 4 ovos / 200ml fé leite / colher de fermento biológico seco.

Ingredientes 1: em uma panela no fogo começa por colocar o leite o açúcar e o sal e a farinha de trigo mistura muito bem e apague o lume.

2 : Em seguida coloque os ovos e a colher de fermento, mistura muito bem e deixa descansar 15 min.

3 : Em uma tigela misture a cebola já picada com a pimenta já picada e o peixe atum já picado.

4 : Agora estique a massa e corta ao seu gosto , em seguida em um prato parte os ovos e passa a massa no ovo e depois no pão ralado após isso frita-as.

5 : Depois de Fritas come bem que Vaz Amar.

João Batista CAHloMBO



Coxinhas

John sabores

Ingredientes : 300gm de peixe atum / 300gm de farinha de trigo / 1colher de açúcar / 6 colher de sal/ 2 ovos /200gm pão ralado / cebola , pimenta / 3 a 4 ovos / 200ml fé leite / colher de fermento biológico seco.

Ingredientes 1 : em uma panela no fogo começa por colocar o leite o açúcar e o sal e a farinha de trigo mistura muito bem e apague o lume.

2 : Em seguida coloque os ovos e a colher de fermento, mistura muito bem e deixa descansar 15 min.

3 : Em uma tigela misture a cebola já picada com a pimenta já picada e o peixe atum já picado.

4 : Agora enrole a massa em varias bolinhas e a palpa recheia e depois disso frita-as.

5 : Depois de Fritas come bem que Vaz Amar.

João Batista CACHIoMBO



Pizza caseira

John sabores

Ingredientes : 500gm de farinha de trigo / 1colher de óleo vegetal / 1 ovo / 1 colher de sal / 300gm de tomates / cortadas em rodela / 100gm de molho de tomate / 6 fatias de queijo/ 50 gramas de salsas picadas / 4 chorissos e salcícias picadas / 1 colher de fermento biológico seco / 300ml de água.

Modelo de fazer : começa por ligar o lume e em uma tigela misture a água o sal o óleo e o ovo mistura muito bem.

2 : Em seguida coloque a farinha de trigo e volta a mistura durante 3min, depois de mistura onde uma forma de pizza com manteiga e farinha e coloque a massa e leva ao forno durante 30 min.

3 : Depois de sair adiciona os queijo os tomates e por cima o resto , depois leve novamente ao lume durante 15min.

4 : Depois de sair come bem que vaz Amar.

João Batista CACHIoMBO



Salgadinhos de forno

John sabores

Ingredientes : 300ml de leite / 3 colher de fermento biológico / 2 ovos / 100gm de açúcar / 900gm de trigo / três colheres de manteiga / 6 salcícias.

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 as salcícias e enrole e corta em retângulos e leve ao forno.

4 : Depois de sair no forno come bem que vaz Amar.

João Batista CACHIoMBO



