

Receitas



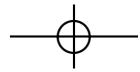
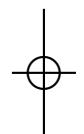
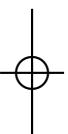
Receitas Nam dui ligula, fringilla a, euismod sodales, sollicitudin vel, wisi. Morbi auctor lorem non justo. Nam lacus libero, pretium at, lobortis vitae, ultricies et, tellus. Donec aliquet, tortor sed accumsan bibendum, erat ligula aliquet magna, vitae ornare odio metus a mi. Morbi ac orci et nisl hendrerit mollis. Suspendisse ut massa. Cras nec ante. Pellentesque a nulla. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Aliquam tincidunt urna. Nulla ullamcorper vestibulum turpis. Pellentesque cursus luctus mauris.

Eliane Salama Nam dui ligula, fringilla a, euismod sodales, sollicitudin vel, wisi. Morbi auctor lorem non justo. Nam lacus libero, pretium at, lobortis vitae, ultricies et, tellus. Donec aliquet, tortor sed accumsan bibendum, erat ligula aliquet magna, vitae ornare odio metus a mi. Morbi ac orci et nisl hendrerit mollis. Suspendisse ut massa. Cras nec ante. Pellentesque a nulla. Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes, nascetur ridiculus mus. Aliquam tincidunt urna. Nulla ullamcorper vestibulum turpis. Pellentesque cursus luctus mauris.



Sumário

RECEITAS.	7
Tarte noix de coco.....	8
Torta de coco	9



Receitas

Tarte noix de coco

INGREDIENTES

- ▷ 1 verre noix de coco
- ▷ 5 œufs
- ▷ 2 verres farine
- ▷ 2 verres sucre
- ▷ 1 verre lait
- ▷ 1 paquet beurre
- ▷ 1 c. à s.
- ▷ Baking
- ▷ Vanille

MODO DE FAZER

Travailler le beurre avec un verre sucre, ajouter les œufs en travaillant ainsi que la farine, lait, baking et vanille. Prendre ensuite un verre sucre de l'eau et citron, faire bouillir et retirer, mouler le gâteau avec un fourchette imbiber le gâteau avec le jus et un peu de liqueur.

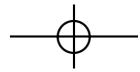
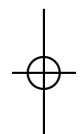
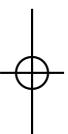
Torta de coco

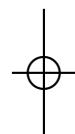
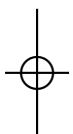
INGREDIENTES

- ▷ 1 copo de coco ralado
- ▷ 5 ovos
- ▷ 2 copos de farinha
- ▷ 2 copos de açúcar
- ▷ 1 copo de leite
- ▷ 1 tablete de manteiga
- ▷ 1 colher de sopa
- ▷ Fermento em pó
- ▷ Baunilha

MODO DE FAZER

Trabalhar a manteiga com um copo de açúcar; acrescentar os ovos, mexendo bem, assim como a farinha, o leite, o fermento e a baunilha. Em seguida, pegar um copo de açúcar, água e limão, levar ao fogo até ferver e retirar. Moldar o bolo e, com um garfo, furar a superfície; umedecer o bolo com a calda e um pouco de licor.





Adverte-se aos curiosos que se imprimiu este livro na
gráfica Expressão e Arte, em papel Pôlen Bold 70, composto
em tipologia Minion Pro, em 11 pontos, com diversos
softwares livres, entre eles, LuaLaTeX e git.
(v. ede41c9)

