

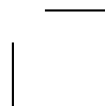
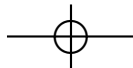
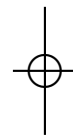
## Receitas

**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.



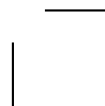
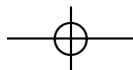
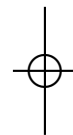
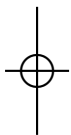
## Torta de coco

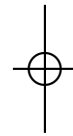
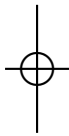
### INGREDIENTES

- ▷ 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 Pólen Bold 70, composto  
em tipografia Minion Pro, em 11 pontos, com diversos  
softwares livres, entre eles, Lua<sup>®</sup>TeX e git.  
(v. ede41c9)

