



Grupo: Yasmin, Maria
Ana e Sophia

Tema: Sistema de
receitas para pessoas
com ou sem restrições
alimentares

Cor Complementar
dividida

Pagina de cadastro



The image shows a smartphone screen with a registration form. At the top is a logo consisting of five overlapping circles in purple, blue, green, orange, and red, with a white fork and spoon crossed in the center. Below the logo are two input fields: one for 'E-mail' containing 'abcdefg@gmail.com' and one for 'Senha' (password) containing ten asterisks. At the bottom are two buttons: a dark blue 'Entrar' button and a teal 'Criar conta' button.

E-mail

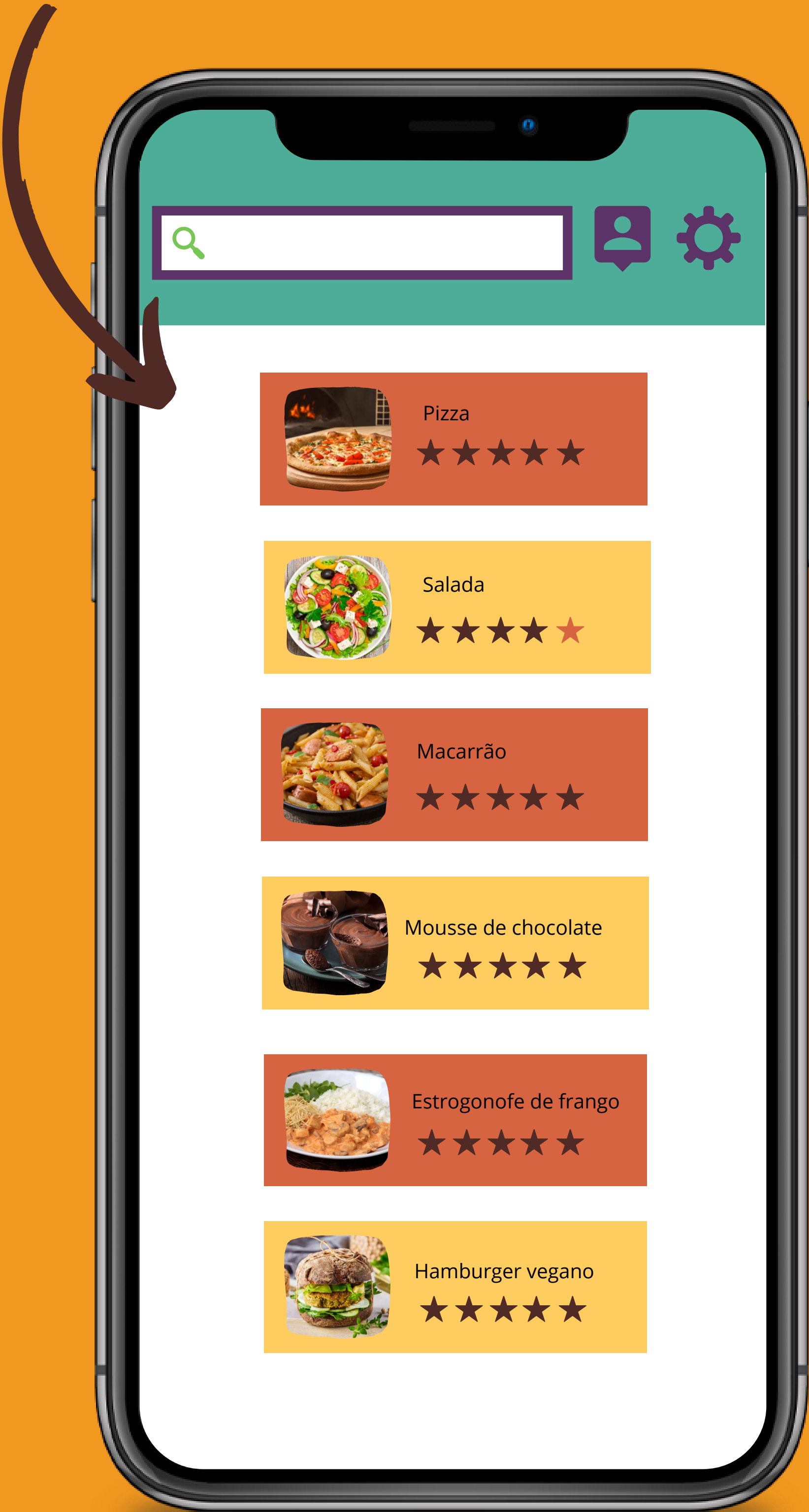
abcdefg@gmail.com

Senha

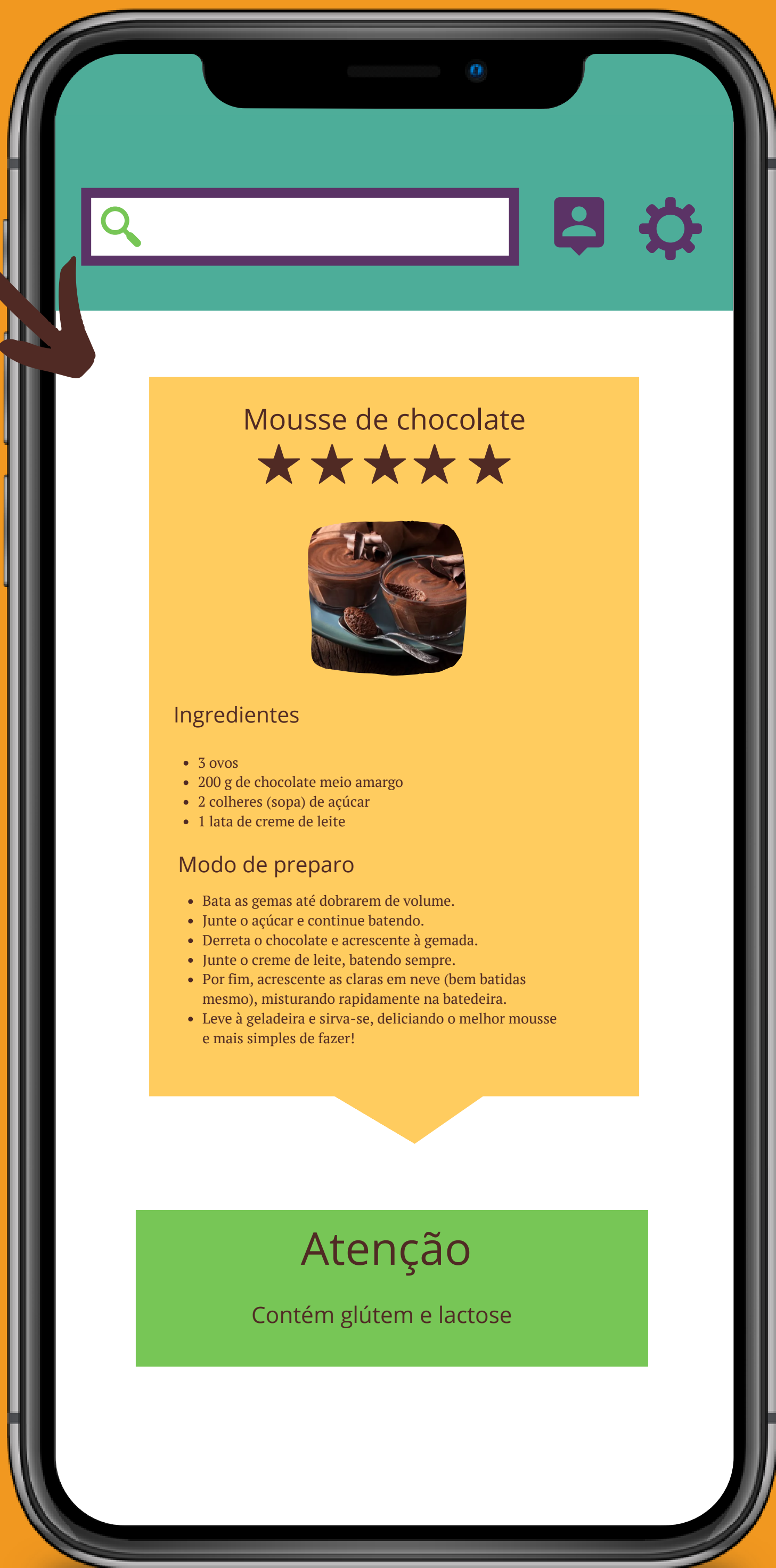
Entrar

Criar conta

Pagina inicial



Pagina da receita



Mousse de chocolate



Ingredientes

- 3 ovos
- 200 g de chocolate meio amargo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparo

- Bata as gemas até dobrarem de volume.
- Junte o açúcar e continue batendo.
- Derreta o chocolate e acrescente à gemada.
- Junte o creme de leite, batendo sempre.
- Por fim, acrescente as claras em neve (bem batidas mesmo), misturando rapidamente na batedeira.
- Leve à geladeira e sirva-se, deliciando o melhor mousse e mais simples de fazer!

Atenção

Contém glútem e lactose