



**RECEITAS**

**Liquidificador**



# *INTRODUÇÃO*

---

Neste E-book vamos aprender a preparar diversos receitas de Liquidificador super fáceis e saborosas .

São 06 Receitas maravilhosas de liquidificador para fazer para a família e amigos , surpreenda eles com bolos e sobremesas .

Então pegue o papel e caneta e vamos cozinhar ! 



## ***PUDIM GELADO***

### ***INGREDIENTES***

- 1 lata(s) de leite condensado
- 1 lata(s) de creme de leite
- 1 lata(s) de leite
- 1 caixinha de maria mole
- 1 xícara(s) de (chá) de água quente
- 1 xícara(s) (chá) de açúcar



## ***PUDIM GELADO***

### ***PREPARO***

Dissolva a maria mole na água quente. Coloque-a no liquidificador e bata com o restante dos ingredientes. **Exceto o açúcar**, Reserve.

Derreta o açúcar e caramelize uma fôrma . Despeje o pudim e leve á geladeira por 2 horas para firmar . Em seguida desenforme e sirva.



## ***BOLO SIMPLES***

### **INGREDIENTES**

- 4 ovos inteiros
- 2 xícaras (chá) grandes de açúcar
- 1/2 de xícara de (chá) de óleo
- 1 xícara de (chá) de leite
- 1 xícara de (chá) de fubá
- 1 xícara de (chá) de farinha de trigo
- 1 colher de (sopa) de fermento em pó



## ***BOLO SIMPLES***

### **PREPARO**

Unte uma fôrma de buraco com margarina e polvilhe açúcar cristal misturado com canela em pó e reserve.

Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve para assar por 45 minutos, ou até dourar



## *Mousse Morango Diet*

### **INGREDIENTES**

- 2 xícaras de (chá) de leite desnatado
- 5 colheres (sopa) de leite em pó desnatado
- 1/2 envelope de gelatina incolor sem sabor
- 1 lata de creme de leite light
- 100g de morango
- 1/2 xícara (chá) de adoçante em pó



## *Mousse Morango Diet*

### **PREPARO**

Bata no liquidificador o leite, o adoçante e o leite em pó . Em seguida acrescenta os morangos limpos e bata, Previamente, hidrate a gelatina em pó e derreta em banho-maria. No liquidificador acrescenta o creme de leite light e a gelatina hidratada batendo por mais alguns minutos.

Coloque em um recipiente adequado e leve á geladeira para adquirir consistência.





## *Broa De Fubá*

### **INGREDIENTES**

- 3 ovos inteiros
- 1/2 copo (requeijão) de óleo
- 1 copo de açúcar
- 2 copos de fubá
- 1 copo de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- Queijo ou Coco ralado a gosto



## *Broa De Fubá*

### **PREPARO**

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Leve ao forno preaquecido por 30 a 40 minutos, em forma untada e enfarinhada.



## ***Panetone***

### **INGREDIENTES**

- 3 ovos
- 3/4 xícara (chá) de suco de laranja
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 2 xícaras (chá) rasa de açúcar
- 600g de farinha de trigo
- 1 envelope de fermento granulado próprio para pão
- 1 colher (sobremesa) de essência de panetone
- 1 xícara (chá) de damascos picadas envolvidos em farinha
- 1/2 xícara de (chá) de nozes picadas



## ***Panetone***

### **PREPARO**

Em uma tigela misture o fermento a farinha, reserve. Bata no liquidificador os ovos , o suco , o leite , a margarina e o açúcar.

Despeje em uma tigela misture a farinha reservado aos poucos , a essência e misture com uma colher .

Coloque para crescer nas formas próprias para panetone por 1 hora ou até dobrar de volume .

Leve para assar por 35 minutos mais ou menos .



## *Falso Pudim*

### **INGREDIENTES**

- 2 pães amanhecidos
- 1 litro de leite
- 1 xícara de (chá) e meia de açúcar
- 6 ovos
- 1 colherzinha de baunilha



## *Falso Pudim*

### **PREPARO**

Bater tudo no liquidificador .

Coloque numa forma caramelada e asse em banho maria por 1h e 20 min mais ou menos desenforme frio



**Obrigado por ler**

**Nosso E-book** 