



BOLO DE CANECA DE MICRO-ONDAS



Imagem: Reprodução/WEB

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 3 colheres (sopa) rasas de açúcar
- 4 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (café) rasa de fermento em pó
- 4 colheres (sopa) de leite

Calda

- 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 1 colher (sopa) de margarina
- ½ xícara de leite

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes dentro de uma caneca de aproximadamente 300 ml ou mais.
2. Mexa até obter uma massa homogênea e leve ao micro-ondas por 3 minutos.

Calda

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo médio e misture até obter uma consistência grossa.
2. Despeje a calda sobre o bolo assim que o retirar do micro-ondas.

ROLINHO PRIMAVERA

INGREDIENTES

Massa

- 4 ¼ xícara (chá) de farinha de trigo sem fermento
- 2 xícaras (chá) de água
- ½ colher (sopa) de sal

Recheio

- 3 xícaras (chá) de repolho cortado bem fino
- 2 xícaras (chá) de cenoura ralada no ralo fino
- ¼ xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)
- 2 colheres (sopa) de saquê
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 400 g de carne vermelha ou de frango cortada em tiras bem finas
- 1 cebola cortada em fatias finas
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Molho Agri-doce

- 1 ½ xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de açúcar
- ¼ xícara (chá) de amido de milho
- ¼ xícara (chá) de vinagre branco
- 3 colheres (sopa) de ketchup

MODO DE PREPARO

- 1. Massa:** numa tigela funda, coloque todos os ingredientes, misture bem até que a massa fique uniforme e pegajosa. Cubra com um pano e leve à geladeira por 24 horas. Passado esse tempo, aqueça uma frigideira com um pouco de óleo e coloque uma camada bem fina da massa, fazendo como uma panqueca (bem fina). Depois de pronta recheie e enrole colocando as pontas para dentro e frite em óleo bem quente.
- 2. Recheio:** Numa panela aqueça 1 colher (sopa) de óleo e coloque a carne e deixe dourar, junte a metade do shoyu e o sal. Reserve. Em outra panela coloque o repolho, a cenoura, a cebola, o saquê e o restante do óleo e do shoyu, deixe cozinhar por 3 minutos. Depois, junte a carne reservada, o amido de milho e a água e deixe ferver, mexendo sempre. Recheie a massa.
- 3. Molho agri-doce:** dissolva o amido de milho em ½ xícara de água. Numa panela coloque todos os outros ingredientes. Leve ao fogo para cozinhar até que fique transparente e cremoso.

LANÇAMENTO

Os
arcanjo

*O Deus que nos acompanha
no deserto é o mesmo
que nos
sustentará!*



Da mesma autora
do livro *Jesus chorou*

Um caminho para
amadurecer e crescer na fé.

Siga nossas
redes sociais



AM
EDITORA
AVE-MARIA

Acesse nosso site
avemaria.com.br
e adquira o seu!

LANÇAMENTO

Um livro para facilitar seus estudos bíblicos



Uma obra indicada para quem está adentrando nos **Estudos Bíblicos**, apresentados de forma diferente e com uma linguagem acessível a todos.

Compre o seu no site

avemaria.com.br

Adentre ainda mais no mundo bíblico a partir do **livro de Tobias**, uma das narrativas mais marcantes da Bíblia.

Quer saber mais sobre nossos lançamentos?

Siga-nos    