



QUIBE DE BERINJELA



Imagem: Reprodução/WEB

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de trigo para quibe
- 4 xícaras (chá) de água morna
- 2 berinjelas grandes descascadas cortadas em cubinhos
- 1 cebola grande picada
- 2 cenouras raladas
- 1 colher (sopa) de sal
- 6 colheres (sopa) de amido de milho
- Creme vegetal ou azeite para untar
- 3 colheres (sopa) de hortelã fresca picada

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo em uma tigela e cubra com a água morna. Deixe de molho por 1 hora. Escorra toda a água e reserve. Em uma panela, junte a berinjela com uma xícara de água. Cozinhe em fogo médio até que a berinjela esteja macia e todo o líquido tenha secado (aproximadamente 20 minutos). Bata no liquidificador a berinjela e a cebola. Passe para uma tigela e junte o a cenoura, o sal, a hortelã, o amido de milho e o trigo. Misture bem. Acomode a massa na assadeira untada e leve ao forno por 30 minutos.

Valor calórico: 169,68 kcal.

TAÇA DE CHURROS COM MOUSSE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

MASSA

- 235 ml de água
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- ½ colher (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MOUSSE

- 1 lata de leite condensado
- 150 g de chocolate meio amargo
- 395 ml de creme de leite fresco
- Chantili a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA

Em uma panela, adicione a água e a manteiga e deixe ferver. Acrescente o açúcar, o sal e a farinha de trigo. Mexa bem até formar uma massa homogênea. Adicione a gema e a essência de baunilha e volte a mexer até incorporar bem. Espere esfriar um pouco e transfira essa massa para um saco de confeitar. Contorne a parte interna de uma forma de cupcake ou empadinha. Leve ao congelador por 3 horas. Aqueça o óleo a 175 °C e frite as taças de churros, depois passe-as numa mistura de açúcar e canela. Dica: unte a forma para a taça sair mais facilmente.

MOUSSE

Em uma panela, misture o leite condensado com o chocolate. Bata o creme de leite fresco na batedeira. Junte com a mistura reservada. Leve à geladeira por 40 minutos. Com o auxílio de um saco de confeitar, recheie as taças de churros. Finalize com chantili e canela em pó.

Valor calórico: 94.45 kcal.

Alimentação saudável é, sem sombra de dúvidas, uma das melhores formas para alcançar qualidade de vida. Por meio dela, nosso corpo funciona adequadamente e, além disso, auxilia na prevenção de doenças.

Deve ser balanceada, rica em proteínas, gorduras, carboidratos, fibras, vitaminas, água e sais minerais. Esses itens são essenciais para todas as pessoas que pretendem ter uma vida melhor. A diversidade de grãos, verduras, legumes e frutas deve fazer parte das refeições do dia a dia.

BÍBLIA SAGRADA AVE-MARIA

EDICAO PASTORAL CATEQUETICA • EDICAO PASTORAL CATEQUETICA •
CAPA NOVA!



Com um visual inovador, mantendo toda credibilidade e tradição, as novas edições trazem na capa a simbologia do **Cordeiro de Deus**, que representa o **amor de Cristo** e a nossa **salvação**.

✓
Papel Bíblia para uma leitura agradável

✓
Mapas

✓
Orações diárias do cristão

✓
Notas de rodapé

✓
Índice Doutrinal

À VENDA NAS MELHORES
LIVRARIAS OU NO SITE

AVEMARIA.COM.BR

SIGA-NOS NAS
REDES SOCIAIS



AM
EDITORA
AVE-MARIA

LANÇAMENTO

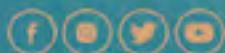
DOS SEUS OLHOS, ELE ENXUGARÁ TODA LAGRIMA E DARÁ CONSOLO AO SEU CORAÇÃO...

UM NOVO LIVRO PARA AQUIETAR A
SUA ALMA E SER FORÇA DIANTE DAS
DORES DO LUTO.



PE. LUÍS ERLIN,
AUTOR COM
MAIS DE UM
MILHÃO DE
LIVROS
VENDIDOS!

SIGA NOSSAS
REDES SOCIAIS



ADQUIRA PELO SITE:
AVEMARIA.COM.BR

AM
EDITORA
AVE-MARIA