



Imagem: Reprodução/WEB

BOLINHO DE ARROZ

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz cozido
½ xícara (chá) de queijo ralado
½ xícara (chá) de leite
2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
1 colher (sopa) de fermento em pó
½ xícara (chá) de amido de milho
½ xícara (chá) de farinha de trigo
3 ovos
Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture todos os ingredientes até criar uma massa firme e encorpada. Molde os bolinhos e frite-os no óleo quente até que fiquem dourados. Escorra sobre papel absorvente.

Valor calórico: 195 Kcal.

TORTA DE LIMÃO

INGREDIENTES

Massa

200 g de biscoito de maisena
150 g de margarina

Recheio

1 lata de leite condensado (395 g)
1 caixa de creme de leite (200 g)
Suco de 4 limões
Raspas de 2 limões

Cobertura

3 ou 4 claras de ovos
3 colheres (sopa) de açúcar
Raspas de 2 limões para decorar

MODO DE PREPARO

Massa

Triture o biscoito de maisena em um liquidificador ou processador. Junte a margarina e bata mais um pouco. Despeje a massa em uma forma de fundo removível (27 centímetros de diâmetro). Com as mãos, espalhe os biscoitos triturados no fundo e nas laterais da forma, cobrindo toda a área de maneira uniforme. Leve ao forno médio (180 °C), preaquecido, por aproximadamente 10 minutos.

Recheio

Bata todos os ingredientes no liquidificador (exceto as raspas de limão) até obter um creme liso e firme. Recheie a massa já assada e leve à geladeira por 30 minutos.

Cobertura

Bata as claras em neve e acrescente o açúcar. Misture até obter um ponto de suspiro e leve ao forno até dourar. Desenforme a torta (sem retirar o fundo falso), despeje a cobertura e acrescente as raspas de limão.

Valor calórico: 220 Kcal.



Imagem: Reprodução/WEB