



Imagem: Reprodução / WEB



## COSTELA DE PORCO AO FORNO

### INGREDIENTES

1 kg de costela de porco  
1 caixa pequena de molho peneirado de tomate de qualquer marca  
Alho  
Sal

### MODO DE PREPARO

Lave bem a carne de porco. Passe o alho e o sal por ela toda, assim como o molho de tomate. Enrole a carne em papel alumínio. Leve ao forno médio durante 50 minutos. Retire o papel-alumínio. Deixe dourar durante 20 a 40 minutos.

## MIL FOLHAS DE MORANGO

### INGREDIENTES

4 gemas  
50 g de manteiga  
25 ml de leite  
1 pitada de sal  
Farinha de trigo  
150 g de trigo

### Recheio

1 caixa de morangos cortados em cubos  
A mesma medida de leite comum  
2 colheres (sopa) de amido  
1 colher (sopa) de margarina

### Cobertura

1 pote de 300 g de nata gelada  
200 ml de leite gelado  
5 colheres (sopa) de açúcar

### MODO DE PREPARO

#### Massa

Faça uma massa com as gemas, a manteiga derretida, o leite, o sal e a farinha de trigo sem sovar muito. Abra a massa bem fininha, corte com um molde (se não tiver use um prato que também dá certo). Coloque em forma untada e enfarinhada, asse em forno alto por 3 a 5 minutos, depois reserve. Rende seis folhas.

#### Recheio

Misture o leite condensado, o leite, o amido e a margarina numa panela, leve ao fogo e mexa até engrossar.

#### Cobertura

Coloque tudo na batedeira e bata até ficar bem cremoso.

#### Montagem

Una as tampas com o creme do recheio, alternando sempre creme, morangos picados e as tampas, espalhe a cobertura e decore a gosto como preferir.



Imagem: Reprodução / WEB