

## BISCOITO DE MAIZENA

MIXADO



200g de manteiga



395g de leite condensado



500g de amido de milho



**MISTURE TUDO ATÉ FICAR HOMÔGENEO**



Faça Bolinhas



Achate-as com um garfo



Asse em forno por 20 min. a 180°



Espera esfriar e sirva!

## Danoninho caseiro



1 pote de iogurte sem sabor (170g)



2 caixas de creme de leite



15g de suco de morango em pó sem açúcar



1/2 xic de açúcar



Bata tudo no liquidificador até ficar homogêneo (não bater muito para não ter espuma)



Guarde em potes e leve à geladeira para gelar



## BOLO DE CENOURA NA CANECA



1 OVO BEM BATIDO



1 QUADRADO DE UMA BARRA DE CHOCOLATE



1C/SOPA MARGARINA



3C/SOPA DE CENOURA CALADA



4C/SOPA DE FARINHA



3C/SOPA DE LEITE



4C/SOPA DE AÇÚCAR



1C/CAFÉ DE FERMENTO QUÍMICO

DERRETA A MARGARINA E MISTURE BEM TODOS OS INGREDIENTES, COM EXCEÇÃO DO CHOCOLATE. QUANDO ESTIVER BEM HOMOGÊNEO, COLOQUE O CHOCOLATE NO MEIO.

**DEIXE NO MICRO-ONDAS POR PELO MENOS 3 MIN OU ATÉ FICAR ASSADO.**



CUBRA COM CHOCOLATE DERRETIDO

SIRVA!

IMPRIMIR, RECORTAR E DOBRAR EM 3.

