

## BISCOITO DE MAIZENA

395g de leite condensado

200g de manteiga

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°

Espere 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 xíc 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

Kids Church RENASCER

- 1 ovo bem batido
- 3/4 SOPA DE CENOURA RALADA
- 3/4 SOPA DE LETE
- 1 QUADRADO DE UMA BARRA DE CHOCOLATE
- 1/4 SOPA MARGARINA
- 1/4 SOPA DE FARINHA
- 1/4 SOPA DE AÇÚCAR
- 1/4 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.

