

Tem
criança na
cozinha



Nuggets Dourados de Peixe



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de flocos de milho triturados
- 1 colher (chá) de sal
- Suco de 1 limão
- 1/2 colher (chá) de tomilho
- 1/2 cebola ralada (opcional)
- 4 filês de peixe de carne branca e firme



Modo de preparo

- Preaqueça o forno em temperatura média de 180°C.
- Misture, em uma tigela, os flocos de milho e o sal. Em outra tigela, misture o suco de limão com o tomilho e a cebola.
- Corte o peixe em tiras de cerca de 6 cm. Passe cada pedaço de peixe na mistura feita com o suco do limão e, depois, nos flocos de milho. Pressione bem para não soltar.
- Em uma forma untada, coloque os filezinhos.
- Asses no forno médio/alto por 20 minutos, virando os pedaços de peixe depois dos primeiros 10 minutos, para assar igualmente dos dois lados.





CURIOSIDADE

ESTA RECEITA TEM ESSE NOME POR CAUSA DO QUEIJO DO REINO, SEU INGREDIENTE PRINCIPAL. ESSE QUEIJO É BRASILEIRO, MAS FOI DESENVOLVIDO POR HOLANDESES QUE VIERAM PARA O PAÍS NO PERÍODO COLONIAL.

Torta do Reino

INGREDIENTES

Massa



1 xícara (chá) de leite



3 ovos



1/2 xícara (chá) de óleo



1/2 colher (chá) de sal



2 tabletes de queijo cremoso



1 xícara (chá) de farinha de trigo

Recheio



2 tomates



1 colher (sopa) de azeite



Sal a gosto



Orégano a gosto



1 cebola picada



100 gramas de presunto



150 gramas de queijo do reino ralado grosso

Utensílio especial



Liquidificador

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno em temperatura média de 180°C. Bata o leite, os ovos, o queijo cremoso, o óleo, a farinha de trigo e o sal no liquidificador e reserve.
2. Retire as sementes dos tomates e pique-os. Tempere-os com o azeite, o sal e o orégano e reserve.
3. Em uma assadeira de 25 centímetros de diâmetro, despeje metade da massa e espalhe por cima o presunto, o tomate, a cebola e o queijo. Coloque o restante da massa sobre o recheio, deixando o centro da torta livre.
4. Leve ao forno por aproximadamente 25 minutos ou até a superfície dourar.



Cake Pop

Ingredientes

- 🍓 1 bolo pronto (30 cm X 40 cm) de baunilha ou pão de ló
- 🍓 2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- 🍓 300 g de chocolate ao leite (fracionado)
- 🍓 Confeitos

Modo de preparo

- 🍷 Esmalhe o bolo, adicione o doce de leite e misture com as mãos até virar uma massa.
- 🍷 Quando a massa estiver homogênea, faça bolinhas e reserve.
- 🍷 Derreta o chocolate em banho-maria.
- 🍷 Molhe uma das pontas dos palitinhos no chocolate e insira nas bolinhas. Coloque no congelador por 10 minutos.
- 🍷 Retire os pirulitos do congelador, passe-os no chocolate derretido e, depois, nos confeitos escolhidos. Coloque-os para secar espetados em um isopor.

Utensílios especiais:
palitinhos de pirulito
e uma placa de isopor

