

AMARULA GENÉRICA



Ingredientes:

750ml de Conhaque
1 lata de creme de leite
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de leite em pó
2 colheres de sopa de chocolate em pó

MODO DO FAZER:

1. Bater tudo no liquidificador
2. Servir gelado

VEJA MULTI-USO



Ingredientes:

Água, vinagre, amônia líquida (amoníaco), bicarbonato de sódio e ácido bórico.

Preparo:

Em um litro de água morna (cerca de 45° C), coloque uma colher de sopa de vinagre, uma colher de sopa de amoníaco, uma colher de sopa de bicarbonato de sódio e uma colher de sopa de bórax ou ácido bórico.

SABÃO A PARTIR DO ÓLEO DE COZINHA



Material:

5 litros de óleo de cozinha usado
2 litros de água
200 mililitros de amaciante
1 quilo de soda cáustica em escama

Preparo:

Coloque a soda em escamas no fundo de um balde cuidadosamente
Coloque, com cuidado, a água fervendo

Mexa até diluir todas as escamas da soda
Adicione o óleo e mexa
Adicione o amaciante e mexa novamente
Jogue a mistura numa fôrma e espere secar
Corte o sabão em barras

ATENÇÃO: A soda cáustica pode causar queimaduras na pele. O ideal é usar luvas e utensílios de madeira ou plástico para preparar a mistura.

AMACIANTE GENÉRICO.



5 litros de água fria
1 litro de água quente (sem ferver)
2 colheres (sopa) de glicerina líquida
1 garrafinha de leite de rosas
1 sabonete lux luxo branco ou dove

Esquente bem 1 litro de água (sem ferver), desligue o fogo e coloque o sabonete ralado.

Tampe e deixe algumas horas para amolecer.

Depois volte a panela no fogo baixo mexendo delicadamente sempre sem deixar ferver para derreter totalmente.

Despeje num balde e acrescente a glicerina, o leite de rosas e os 5 litros de água fria
Misture e engarrafe.

Observação : Na hora que se faz fica líquido, mas no dia seguinte fica bem cremoso. Se quiser, acrescente gotas de essência ou colônia para bebê.

TORTA DE MAÇA DO MC DONALDS



Ingredientes:

Para o recheio:

- 3 maçãs Fuji cortadas em fatias finas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 xícaras (chá) de água (para cozinhar as maçãs)
- Suco de 1 limão
- 1 colher (chá) de canela em pó

- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de água para dissolver o amido

Opções de recheio:

- banana (substitua as maçãs por 3 bananas nanicas - 1 colher de sopa)
- Queijo minas e goiabada ("Romeu e Julieta")
- Doce de leite com queijo (1 colher sobremesa de doce de leite e 1 colher de sobremesa de queijo minas ralado)

Montagem:

- Massa de pastel pronta
- Recheio frio
- Clara para pincelar as laterais
- Canela e açúcar para polvilhar

Opção de formato:

Corte um retângulo de 14 cm x 10 cm.

Passa clara nas bordas e coloque o recheio no sentido do comprimento da massa.

Enrole a massa no modelo que desejar (palitos, triângulos, etc)

Modo de preparo

Para o recheio:

Numa panela, coloque as maçãs, o açúcar, a água, o limão e a canela.

Deixe cozinhar por cerca de 30 min.

Acrescente, aos poucos, o amido de milho dissolvido na água.

Deixe esfriar.

Montagem:

Coloque o recheio já frio na massa.

Pincele as laterais com a clara e feche bem.

Frite em óleo não muito quente e polvilhe açúcar com canela.



FRANGO FRITO DO KFC

Temperar:

- . 6 coxas e 6 sobrecoxas de frango em temperatura ambiente (*)
- . alho/sal e pimenta vermelha - amassados juntos (faça uma pasta)

(*) o frango não deve estar gelado para não estourar quando fritar

Empanar:

Três travessas com

- A) 1 kg de farinha de trigo temperada com: sal, e pimenta calabresa seca a gosto
- B) 500 g de farinha de milho amarela triturada grosseiramente
- C) 400 g de cereal de milho (triturado no liquidificador)

. 4 ovos batidos com um pouco de água

Para fritar:

- . óleo para fritura
- . água

Modo de preparo:

Tempere os pedaços de frango com a pasta feita com o alho, sal e pimenta. Deixe por 30 minutos.

- 1) Passe na farinha de trigo temperada
- 2) Retire o excesso de farinha de trigo e passe:
pelos ovos batidos
pela farinha de milho (apertando com as mãos)
Deixe descansar por 10 minutos.
- 3) Retire o excesso de farinha de milho e passe:

pelos ovos batidos novamente
pelo cereal de milho (apertando com as mãos)

Deixe descansar mais 10 minutos

Fritar:

Aqueça óleo suficiente para cobrir os pedaços de frango (130 a 140°C), frite aos poucos (2 a 3 pedaços de cada vez), virando-os até dourar. Tampe a panela, afaste um pouco a tampa (uma frestinha), despeje 1 colher (sopa) de água e feche. Cuidado com a pressão da espuma feita pelo óleo e a água.

Repita o processo quando ouvir o chiado forte do óleo, até cozinhar o frango (uns 30 minutos).

KETCHUP HEINZ



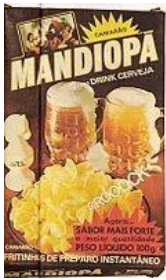
Ingredientes:

- 5 kg de tomates maduro
- 200 g de pimentão vermelho sem semente
- 800 g de cebola
- 2 dentes de alho
- 1 colher de chá de pimenta do reino em grão
- 1 colher de chá de pimenta da Jamaica
- 1 colher de chá de cravo
- 2 ramos de canela em pau
- 1/2 colher de chá de mostarda em pó
- 4 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 2 xícaras de vinagre branco.

Modo de preparo:

Corte os tomates e o pimentão. Bata-os no liquidificador ou processador e peneire para retirar as sementes e a casca. Volte ao liquidificador e bata com a cebola. Coloque o tomate, o pimentão e a cebola batida em uma panela e cozinhe em fogo baixo até reduzir em um terço do volume inicial. Em outra panela, misture o vinagre com o alho, a pimenta do reino, a pimenta da Jamaica, a canela e o cravo e cozinhe em fogo baixo por meia hora, deixando que os temperos soltem o seu sabor. Coe esse vinagre e acrescente metade da quantidade à panela dos tomates. Acrescente também a mostarda em pó, o açúcar e o sal. Ajuste os temperos ao seu paladar e se necessário acrescente mais vinagre, açúcar ou sal. Deixe esfriar, bata de novo no liquidificador e guarde em um recipiente limpo na geladeira.

MANDIOPÃ GENÉRICO



Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de fubá de milho
- 2 xícaras (chá) de caldo de frango (2 tabletes de caldo de frango dissolvidos em 2 xícaras de chá de água)
- sal a gosto
- 250 g de polvilho azedo
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

- fubá para polvilhar

Variações de sabores: - 2 colheres (sopa) de alho frito / ou tomate seco processado / ou azeitonas verdes processadas

- óleo para fritar
- sal para salpicar

Modo de preparo:

Numa panela em fogo médio coloque 1 xícara (chá) de fubá de milho e 2 xícaras (chá) de caldo de frango (2 tabletes de caldo de frango dissolvidos em 2 xícaras de chá de água) e sal a gosto e cozinhe, mexendo sempre, até formar um angu duro (+/- 5 minutos).

Transfira a massa para uma tigela, espere amornar e junte 250g de polvilho azedo e 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado. Amasse bem até formar uma massa lisa.

DICA: Nesta hora pode-se dar sabor na massa juntando alho frito, ou tomate seco processado, ou azeitonas verdes processados.

Divida a massa em três partes e faça 3 rolinhos.

Numa panela com água fervente cozinhe os rolinhos. Depois que eles boiarem, deixe cozinhar por mais 5 minutos.

Coloque os rolinhos cozidos numa fôrma forrada com pano e polvilhada com fubá. Passe fubá por todo rolinho.

Leve para geladeira por 4 horas ou até o dia seguinte.

Corte os rolinhos em fatias bem finas (corte com auxílio de uma faca ou fatiador de legumes), espalhe-as numa fôrma e leve ao sol por mais 3 horas.

DICA: as fatias de mandiopã também podem ser secas

- no forno pré-aquecido a 100° C por 2 horas (mexendo vez em quando);
- no microondas, colocando as fatias num prato sobre papel toalha, separadas umas das outras para não grudar por +/- 1 a 1 ½ minuto.

OBS: Quanto mais secas ficarem as fatias, melhor será o resultado.

Numa panela com bastante óleo quente, frite as fatias. Salpique sal e sirva imediatamente

RENDIMENTO: 400 g de mandiopã (sem fritar)

Custo total da receita: R\$ 4,00 a R\$ 5,00 reais

OBS: O mandiopã industrializado vendido em lojas e mercadinhos rendem: 80 g (sem fritar) e custa R\$ 4,00 a R\$ 5,00 reais a caixa (com 80 g)

PRESTÍGIO GENÉRICO



Ingredientes:

- 400 g de coco seco ralado
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de glucose de milho branca
- 8 colheres (sopa) de leite em pó

- 300 g de chocolate ao leite misturado com 300 g de chocolate meio amargo derretidos em banho-maria

Modo de preparo:

Numa tigela misture coco seco ralado, leite condensado, glucose de milho branca e leite em pó. Amasse bem.

Numa assadeira baixa e retangular (32 cm X 21 cm), forrada com saco plástico, distribua a massa (feita acima). Leve para a geladeira por 2 horas. Retire da geladeira e corte barrinhas de 10 cm X 1,5 cm. Reserve.

Banhe as barrinhas de coco em chocolate ao leite misturado com chocolate meio amargo derretidos em banho-maria e disponha sobre papel-manteiga. Leve para gelar por 15 minutos apenas para secar o chocolate. Corte as sobras com o auxílio de uma faca pequena.

Rendimento: 40 unidades

Custo total da receita: R\$ 8

NO MERCADO - 4 unidades custam: R\$ 4,46 reais

NESTA RECEITA - 4 unidades custam: R\$ 0,80 centavos

DORITOS GENÉRICO



Ingredientes:

- 4 ovos
- ½ xícara (chá) de água
- 3 envelopes de tempero em pó vermelho
- 2 colheres (chá) de sal
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo

- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado (opcional para variar o sabor)

- óleo para fritar
- tempero em pó vermelho para polvilhar (opcional)

Modo de preparo:

Numa batedeira coloque os ovos, água, tempero em pó vermelho, sal e 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (reserve as outras 2 xícaras) e bata bem.

Dica: se desejar sabor de queijo no salgadinho, nesta hora, adicione queijo parmesão ralado e bata com os ingredientes que estão na batedeira.

Desligue a batedeira.

Numa superfície faça um monte com farinha de trigo, reservada acima (ainda resta ½ xícara de farinha) e sobre a farinha coloque a massa da batedeira. Sove bem incorporando a farinha até que a massa desgrude das mãos e mantenha a textura mole e úmida.

Coloque dentro de um saco plástico e deixe descansar por +/- 10 minutos.

Reparta a massa em 4 partes. Numa superfície lisa, polvilhe AOS POUCOS o restante da farinha (½ xícara) enquanto abre cada parte da massa bem fino.

Dica: Quanto mais fina a massa for aberta, mais crocante o salgadinho vai ficar.

Com uma faca afiada ou cortador, corte pequenos triângulos de cada massa aberta.

Frite em óleo moderado (150 °C a 160 °C) até dourar.

Escorra em papel toalha e (se desejar) polvilhe um pouco de tempero em pó vermelho e misture delicadamente.

MAIONESE HELLMANS GENÉRICA



Ingredientes:

- 2 unidade(s) de ovo
- 2 colher(es) (sopa) de suco de limão
- 1 xícara(s) (chá) de óleo de soja Sadia
- quanto baste de sal
- 1 colher(es) (sopa) de mostarda

Modo de preparo:

Os ingredientes devem estar em temperatura ambiente. Misture os ovos, o suco de limão e a mostarda e bata por alguns segundos no liquidificador e deixe descansar alguns minutos. Ligue o liquidificador e adicione o óleo bem lentamente através do furo da tampa. Bata até atingir o ponto e acrescente o sal. Faça somente a quantidade necessária para o consumo imediato, não guarde mais do que um dia.

Postado por Tecomputer às 00:20 0 comentários

Marcadores: [Receitas](#)

ESFIRRA DO HABIB'S



Ingredientes:

(100 unidades)

- 2,5k de farinha de trigo;
- 30 a 32g de fermento biológico seco (Fleischmann);
- 250g de açúcar refinado;
- 250g de óleo de soja;

1 a 1 OeI de água filtrada;
25g de sal refinado.

Recheio:

3,5k de patinho moído;
Tomate, cebola, tempero a gosto.

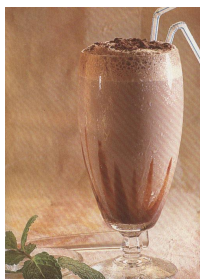
Modo de Preparo:

Misture a farinha com o fermento e o açúcar. Deixe descansar por 5 minutos. Adicione o óleo a água e o sal. Coloque a massa sobre uma superfície de mármore e sove-a até que fique com aparência homogênea. Com uma faca corte tiras largas da massa. Depois, corte-a ao meio. Faça um rolo grosso. Tome como medida três dedos e corte a massa em pedaços iguais. Faça bolas e jogue sobre mesa com fubá. Utilizando três dedos, achate cada bola fazendo laterais altas (como um ninho de beiradas não muito altas). Deixe descansar por 10 a 20 minutos polvilhados com fubá.

Tempere a carne, misture com tomate sem pele e sem semente, com a cebola e temperos. Coloque uma pequena porção sobre cada disquinho de esfiha. Espalhe o recheio por igual e asse em forno preaquecido a 180°.

*Pode ter recheio de queijo tipo Minas.

MILK SHAKE DE OVOMALTINE DO BOB'S



INGREDIENTES:

- 3 colheres de sopa de ovomaltine
- 100ml de leite bem gelado
- 3 bolas de sorvete de creme

MODO DE FAZER:

Bata no liquidificador o leite e o sorvete por 1 minuto. Acrescente o ovomaltine e bata até misturar. Não bata muito, senão o ovomaltine vai derreter. Coloque em um copo grande e salpique mais um pouco de ovomaltine

DANONINHO GENÉRICO



INGREDIENTES:

500g de morangos limpos cortados ao meio

8 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sobremesa) de suco de limão

1 e meia xícara (chá) de leite bem gelado

1 lata de creme de leite bem gelado

200g de ricota

MODO DE FAZER:

Numa panela coloque os morangos, o açúcar, o suco de limão e ferva mexendo sempre por cinco minutos. Retire do fogo e coloque no liquidificador com o leite e o creme de leite, ambos bem gelados. Vá acrescentando a ricota aos poucos, batendo até formar uma pasta lisa um pouco mais mole que o Danoninho original (ao ir para a geladeira, seu Danoninho genérico ficará com a mesma consistência do original).

CATUPIRY



Ingredientes:

4 colheres (sopa) de amido de milho

100 g de queijo parmesão ralado

1 litro de leite

Modo de Fazer:

Numa panela, misture o leite com o amido de milho (dissolva o amido em um pouco de leite antes de misturar, para não empelotar). Leve ao fogo e faça um mingau. Retire do fogo e coloque o queijo ralado. Mexa bem e utilize.

SMIRNOFF ICE GENÉRICO



Ingredientes:

1 litro de vodka Natasha (se vc tiver grana sobrando, compre a Smirnoff)

2 litros de Sprite

1 envelope de Clight de limão

1 litro de água mineral com gás

É só misturar todos os ingredientes bem gelados. Rende o equivalente a 16

garrafinhas

Usando a Vodka Natasha, sai por cerca de 14 pratas (R\$ 0,88 por garrafa). Usando a Smirnoff, 23 pratas (R\$ 1,44 por garrafa) .

CAPETA



Ingredientes:

- 1 dose(s) de vodka
- 3/4 xícara(s) (chá) de leite condensado
- 1 colher(es) (sopa) de canela-da-china em pó
- 1 colher(es) (sopa) de mel

- 1 colher(es) (chá) de guaraná em pó
- 1 colher(es) (chá) de achocolatado em pó
- 4 pedra(s) de gelo

Preparo:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador ou na coqueteleira e bata. Coe e divirta-se.

PRETZEL



Massa:

- * 2 tabletes de fermento biológico fresco (30 g)
- * 2 colheres de sopa de açúcar refinado
- * 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- * 1 xícara de chá de água morna
- * 1 ovo
- * 3 colheres de sopa de margarina
- * 1 pitada de sal

Para cobertura:

- * 1/2 xícara de chá de açúcar

- * 1 colher de sopa de canela em pó
- * Margarina derretida suficiente para banhar o pretzel

MODO DE PREPARO:

Massa:

1. Em um recipiente dissolva o fermento no açúcar.
2. Junte os demais ingredientes e amasse bem.
3. Cubra e deixe descansar por cerca de 30 minutos, até dobrar o volume.
4. Coloque a massa sobre uma mesa enfarinhada e faça 15 cordões de 1 cm de espessura e cerca de 50 cm de comprimento.
5. Para fazer o formato de pretzel junte as 2 pontas no centro do cordão, dando duas voltas antes de apertar bem.
6. Coloque em uma assadeira untada e enfarinha e deixe descansar por 15 minutos.
7. Antes de assar pincele ligeiramente com água.
8. Asse em forno médio pré-aquecido, por cerca de 10 minutos, ou até que fique dourado.

Cobertura:

1. Depois de assado, e ainda quente, banhe ligeiramente o pretzel na margarina derretida e polvilhe com o açúcar e a canela.
2. Coma em seguida.
3. É delicioso se saboreado com alguém que você ama.

BIG MAC GENÉRICO

PÃO

- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 tabletes de fermento fresco (30 gramas)

2 xícaras (chá) de água

2 colheres (chá) de sal

1 colher (sopa) de açúcar

2 colheres de margarina

2 colheres de sopa de sementes de gergelim

Junte o fermento com o açúcar. Acrescentar a água e misturar bem. Em um recipiente, colocar a farinha, os demais ingredientes e a mistura contendo o fermento. Sovar a massa por 5 minutos em superfície enfarinhada. Deixar descansar por 20 minutos. Dividir a massa em 24 pedaços e modelar os pãezinhos. Colocar em um tabuleiro untado e deixar crescer por, aproximadamente, 60 minutos ou até dobrar de volume. Povilhar com sementes de gergelim e levar ao forno moderado (190°C) por, aproximadamente, 15 minutos. (no caso de fogões que não cheguem a essa temperatura, deixe por mais tempo) Eles estarão prontos quando você sentir um som de oco quando bater com os nós dos dedos sobre a superfície do pão.

HAMBURGER

800 g de carne moída

100 g de toucinho fresco bem moído

1 colher (sopa) de sopa de cebola em pó

1 dente de alho amassado

3 colheres (sopa) de semolina de trigo

3 colheres (sopa) de soja desidratada

Primeiramente hidrate a soja colocando-a de molho em 2 xícaras (chá) de água por meia hora. Depois escorra bem e coloque em uma tigela. Junte os demais ingredientes e misture bem. Modele a massa com a mão, deixando no formato de hambúrguer. Reserve. Frite, leve ao forno ou grelhe na chapa (se quiser, pode congelar).

DANETTE GENÉRICO



Ingredientes:

4 colheres de sopa de maizena

6 colheres de sopa de chocolate em pó

1 litro de leite

1 gema

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes, menos o creme de leite, e leve ao fogo até engrossar. Espere a mistura esfriar um pouco e bata na batedeira, juntando o creme de leite aos poucos.

REQUEIJÃO GENÉRICO

Ingredientes:

250g de ricota

100g de manteiga

500ml de leite fervendo (não é fervido... é fervendo, muito quente mesmo!)

1 colher de chá de amido de milho

1 colher de chá de sal

Modo de fazer:

Bata todos os ingredientes no liquidificador por 5 minutos (conte no relógio). Coloque em copos de requieirão e deixe esfriar antes de levar a geladeira. Fica igualzinho ao que você compra no supermercado. Se você não disser que foi você que fez, ninguém vai notar a diferença.

PIZZA HUT ORIGINAL



Molho

1 lata de molho de tomate (simples, sem tempero se possível sem sal).
1 colher de chá orégano
1/2 colher de chá. de manjerona
1/2 colher de chá Manjericão desidratado
1/2 colher de chá de sal de alho (vendido em qualquer supermercado)

Misture todos os ingredientes e deixe descansar por 1 hora.

Massa

300 ml. água morna (40°C)
1/4 de xícara de leite em pó desnatado
1/2 colher de chá de sal
4 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de açúcar granulado
30g de fermento biológico
2 colheres de sopa de óleo vegetal (para massa)
250 ml. óleo vegetal (85 ml por pizza)
Butter-flavored Pam

Misture o fermento, açúcar, sal, e o leite em pó em uma vasilha grande. Adicione a água morna e misture bem. Deixe descansar por 2 minutos.

Acrescente o óleo e misture bem. Misture a farinha até a massa se formar e absorver a farinha.

Coloque a massa em uma superfície lisa e sove por aproximadamente 10 min. Divida a massa em 3 bolas.

Coloque 80ml em cada uma das três assadeiras redondas de 23 centímetros para bolo, lembre-se de espalhar bem. Abra a massa em um disco de aproximadamente 23 centímetros. Coloque na assadeira com óleo. Passe um pouco de manteiga nas bordas da massa. Cubra com um prato e deixe descansar em uma área aquecida por aproximadamente 2 horas. .

PARA CADA UMA DAS PIZZAS:

Aqueça o forno a 250°C.

Espalhe com uma colher 1/3 xícara de molho sobre a massa, deixando a borda sem molho(a mesma borda que vc tinha passado manteiga aproximadamente 2.5 cm da borda.

Distribua 50 gramas de queijo mussarela ralada sobre o molho.

Coloque os ingredientes do seu gosto: Pepperoni, presunto, frango com catupiry, vegetais, carnes.

Faca o sabor que vc imaginar.

Cubra com 90 gramas de queijo mussarela

Asse até o queijo borbulhar e a massa da borda ficar bem dourada. Corte em seis pedaços e BOM APETITE.

BARRA DE CEREAIS



INGREDIENTES:

1 xícara (chá) de açúcar mascavo
1 xícara (chá) de aveia grossa
1 xícara (chá) de aveia média
1 xícara (chá) de aveia fina
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
150 g de margarina derretida

Meia xícara (chá) de farinha de trigo

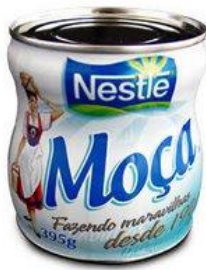
1 xícara (chá) de nozes picadas

1 xícara (chá) de castanhas de caju trituradas

MODO DE PREPARO:

Numa tigela, misture o açúcar mascavo, a aveia grossa, a aveia média, a aveia fina, o bicarbonato de sódio, a margarina derretida, a farinha de trigo, as nozes picadas e as castanhas de caju. Com o auxílio de uma colher, misture bem os ingredientes até que a margarina seja bem absorvida pelos outros ingredientes. Numa forma retangular (18 cm x 28 cm), sem untar, coloque a mistura apertando para que cubra toda a forma. Leve em forno pré-aquecido a 200°C por 35 min. Retire do forno e deixe esfriar completamente. Desenforme, e, com o auxílio de uma faca de serra, corte a massa em quadrados no tamanho que desejar.

LEITE CONDENSADO



INGREDIENTES:

- 10 colheres de sopa de açúcar
- 1 copo grande de leite em pó
- 1/2 copo de água fervendo
- 1 colher de margarina sem sal

MODO DE PREPARO:

1. Bata tudo no liquidificador por 5 minutos.
 2. Leve à geladeira por várias horas (mais ou menos 4 horas).
3. Obs: Esse substitui o original.

MC FRITAS



Ingredientes

- 1 kg de batatas
- sal a gosto

Modo de Preparo

Descasque as batatas e deixe de molho na água. Leve uma panela com água no fogo, e deixe ferver. Coloque aos poucos a batata de cada vez e ferva por 3 minutos. Retire-as e coloque-as na água fria, para parar o processo de cozimento (por 3 minutos). Retire as batatas da água, e enxugue-as uma a uma. Congele em aberto. Depois de congeladas, coloque-as em sacos próprios para congelamento, bem fechados, e volte ao congelador. Frite as batatas ainda congeladas, em óleo bem quente até ficarem douradas!!!

GELAR CERVEJA EM 3 MINUTOS

Antes de tudo, peço que ao manipular com esses produtos não mexa com fogo.

MISTURA ALTAMENTE INFLAMAVEL, veja abaixo porque. LEIA O GUIA TODO ANTES DE COMEÇAR.

Não nos responsabilizamos por acidentes que pode vir a ocorrer.

Vamos lá, a quantidade de material a utilizar depende muito do recipiente e da quantidade de cerveja a ser gelada.

Você pode fazer isso em um simples balde, em uma bacia grande, numa caixa d'água, ou ate mesmo numa piscina.

Não existe uma quantidade especifica de materiais, mas basicamente você fará o seguinte.

Medida para um balde comum:

- Coloque toda cerveja a ser gelada no recipiente.
- Adicione um saco de gelo pequeno (aqueles industrializados)
- Adicione 250g de sal de cozinha(1/4 do saquinho de 1kg)
- Adicione 1 litro de álcool em liquido.
- De uma leve misturada e aguarde os 3 minutos.

ATENÇÃO: -REPRE QUE VOCÊ ESTA MEXENDO COM ALCOOL, SENDO ASSIM CUIDADO SE ESTIVER NUM CHURRASCO E TER CONTATO COM FOGO.

-CUIDADO COM BRINCADEIRAS PERTO DO RECIPIENTE DE GELAMENTO COM FÓSFORO, ISQUEIROS...

-MANTENHA AS CRIANÇAS LONGE DO RECIPIENTE.

-SEMPRE DEIXE ALGUÉM DE OLHO, NA MISTURA, POIS QUALQUER PESSOA CURIOSA QUE QUEIRA COLOCAR A MAO, OU A CABEÇA NO RECIPIENTE PODE TER SEU MEMBRO CONGELADO PELA SUBSTÂNCIA.

-NÃO RECOMENDADO FICAR POR MUITO TEMPO COM SUA MÃO NA MISTURA, PRODUTO ALTAMENTE CONGELANTE.

OBS: Caso em 3 minutos não esteja gelado, espere uns 5 ou 10 minutos. Veja que para realmente funcionar em 3 minutos depende da quantidade de álcool no total da mistura, ou seja, o percentual de álcool da mistura de água+sal e também da quantidade de cerveja a ser gelada.

-Se ainda não gelar extremamente gelado, isso quer dizer que a mistura não foi suficientemente adicionada com álcool. Para evitar problemas, coloque o Máximo de álcool possível, já que é material de baixo custo.

-Antes de gelar dezenas ou centenas de caixas de cerveja, faça testes com apenas algumas latas ou garrafas, para caso venha a congelar você não desperdiçar uma quantidade grande de líquidos.

-AO RETIRAR AS LATAS E/OU GARRAFAS, LIMPE-AS COM AGUA PARA RETIRAR O ALCOOL.

-AGORA FIQUE DE OLHO NA CERVEJA, POIS A CASOS QUE ACIMA DE 3 MINUTOS A CERVEJA SE CONGELOU DE TÃO GELADO (ISSO TAMBEM DEPENDE DA QUANTIDADE DE ALCOOL E DE CERVEJA A SER GELADA)

CAPPUCCINO INSTANTÂNEO GENÉRICO

INGREDIENTES

300g de leite em pó instantâneo (integral ou diet)

100g de nescafé ORIGINAL

250g de açúcar ou 25 envelopinhos de aspartame (se vc quiser um capuccino diet)

2 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de canela em pó

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e guarde em latas bem fechadas e protegidas da luz (não guarde em vidros)