

**MATHEUS VEIGA – 8º ANO C**○ **Bolo verde****Ingredientes:**

Açúcar – 2 colheres de sopa  
Corante verde – 1x  
Farinha de trigo – 1 saco  
Ovo – 2x  
Manteiga – 2 colheres de sopa  
Fermento – 1 saco  
Sorvete de pistache – 1 pote

**Modo de preparo:**

Quebre os ovos, coloque as gemas em uma vasilha, depois coloque o saco de farinha, coloque na batedeira. Coloque a colher de manteiga e açúcar e novamente na batedeira. Depois coloque fermento, deixe no forno por mais 20 minutos e quando o bolo crescer coloque o sorvete.

○ **Pavê de Nata****Ingredientes:**

2 potes de nata  
1 lata de leite condensado  
2 pacotes de bolacha de maisena  
1 caixa de creme de leite  
1 tablete de chocolate meio amargo

**Modo de preparo:**

Bata na batedeira a nata e o leite condensado, até virar um creme bem homogêneo e consistente.

Em um refratário, passe um pouco de creme para forrar, coloque as bolachas sem molhar, formando camadas.

Termine com uma camada de creme. No micro-ondas derreta a barra de chocolate e acrescente o creme de leite, misture.

Despeje esse chocolate em cima do pavê. Deixe gelar um pouco e saboreie.

Pode jogar morango por cima. Experimente por no freezer.



**JULIA MARIA P. DAS NEVES – 8º ANO C**○ **Receita da alegria****Ingredientes:**

- 2 colheres de amor
- 3 colheres de amizade
- 2 colheres de simpatia
- 1 copo de respeito
- 3 colheres de carinho
- 1 copo de saúde

**Modo de preparo:**

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Depois de batido, coloque em uma forma e coloque no forno por 30 minutos e depois de pronto, aproveite a alegria.

Número de pessoas: 4

Tempo de preparo: 50 min

○ **Receita de família****Ingredientes:**

- 50 gramas de fermento
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 dúzia de ovos
- 3 colheres de sopa de margarina
- ½ copo de azeite
- 2 linguiças (portuguesas)

**Modo de fazer:**

Desmanchar o fermento em ½ copo de leite morno, bater os ovos no liquidificador, derreter a manteiga com azeite. Acrescente a farinha e o sal e depois de batido, coloque as linguiças e despeje na forma. Depois de colocar no forno, esperar para servir.



**JOÃO PEDRO MELLO – 8º ANO C**○ **Receita de herói****Ingredientes:**

Uma xícara de vontade  
Duas colheres de força  
Uma xícara de poder  
Uma roupa legal  
Uma capa sensacional

**Modo de fazer:**

Misture uma xícara de vontade, as duas colheres de força e uma xícara de poder. Mexa bem.

Depois de 30 minutos coloque a roupa legal e a capa sensacional.

Agora você está pronto.

○ **Gelatina colorida****Ingredientes:**

4 caixas de gelatina (uma de cada sabor)  
1 pacote de gelatina incolor  
1 lata de leite condensado  
1 lata de creme de leite

**Modo de preparo:**

Faça as gelatinas de sabores diferentes e coloque na geladeira. Uma hora depois de pronta, corte em quadradinhos.

Coloque todas em um pote e misture todos os sabores. Bata no liquidificador o leite condensado e o creme de leite, prepare a gelatina incolor e bata novamente.

Coloque o creme sobre as gelatinas cortadas e misture.

Leve para a geladeira até o creme endurecer e sirva 10 pessoas.



**PEDRO HENRIQUE DA SILVA – 8º ANO C****○ Receitas para o dia de chuva**

Prepare um café, coloque em sua caneca predileta.

Acrescente um cobertor quentinho em seu corpo.

Vá com ele enrolado até o sofá ou cama mais próximo.

Ligue sua TV e escolha sua série favorita.

Depois de ver “alguns” episódios, se ainda estiver chovendo e o café acabado, descanse de 1 a 2 horas.

Quando acordar irá se deparar com um belo arco-íris batendo em sua janela.

**○ Lasanha bolonhesa****Ingredientes:**

Massa para lasanha

3 dentes de alho picado

Pimenta-do-reino a gosto

1 sache de molho de sua preferência

500g de carne moída patinho

Presunto, queijo e parmesão a gosto

1 colher (sobremesa) sal

2/3 xícara de água

2 colheres de cheiro verde

1 cebola

Azeite

**Modo de fazer:**

Serve 4 pessoas

Refogue a cebola com azeite, junte 3 dentes picados. Acrescente 500g de carne moída, sal, pimenta-do-reino e o sache de molho, 2/3 de xícara de água e 2 colheres de cheiro verde. Agora escolha uma forma e comece a montar. Comece com o molho, massa, mais molho, presunto, queijo e assim rapidamente. Quando estiver na última camada, finalize com os queijos. Deixe 45 minutos no forno 180º.



**ENZO ARDUINI – 8º ANO C**

- **Receita de viagem**

**Ingredientes:**

Chame boas companhias  
Procure um bom lugar  
Se planeje bem  
Tenha dinheiro  
Tenha um bom espírito  
Aproveite  
Seja feliz  
Esqueça os problemas  
Misture tudo e pronto!

- **Receita de família**
- **Brigadeiro**

**Ingredientes:**

1 colher (sopa) de manteiga  
1 lata de leite Moça  
3 colheres (sopa) de chocolate em pó  
1 xícara (chá) de chocolate granulado  
Manteiga para untar

**Modo de preparo:**

Em uma panela, coloque a manteiga, o leite Dois Frades. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até tudo se desprender do fundo da panela. Retire do fogo, passe para um prato untado e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole bolinhas e passe-as no granulado. Sirva em forminhas.



**ISABELLA ALVES – 8º ANO C****○ Receita da viagem****Ingredientes:**

- 1 colher de alegria
- 1 xícara de animação
- 2 colheres de ansiedade
- 3 xícaras de felicidade
- Conhecimento
- Harmonia
- 2 colheres de chá de amor

**○ Modo de preparo:**

Para uma viagem perfeita, coloque em um liquidificador alegria, felicidade e amor. Depois de bater, deixe descansar por 2 minutos e adicione ansiedade e animação. Coloque conhecimento e harmonia a gosto.

Coloque no forno até chegar ao ponto de sentir saudade. Pronto, sua viagem está pronta! Essa receita serve quantas pessoas você quiser.

**○ Strogonoff de carne****Ingredientes:**

- 1 kg de carne
- 3 cebolas médias
- 1 vidro de champignon
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de ketchup
- 2 colheres de mostarda
- 2 tomates picados sem sementes
- 3 colheres de manteiga
- 1 cubo de caldo de carne dissolvido em um copo americano.

**Modo de fazer:**

Refogue em uma panela com manteiga a carne. Depois adicione ketchup, tomate picado e caldo de carne (deixe cozinhar por 10 min). Depois acrescente champignon, as cebolas picadas, o sal, a pimenta e a mostarda. Deixe cozinhar até ficar cremoso.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Sirva em um refratário de vidro e adicione batata-palha, se quiser.



**JULIA BERTOLDO RIBEIRO – 8° C****○ Receita para ser amigo****Ingredientes:**

Uma pitada de amor

Um pouco de felicidade

Um pouco de saudade

Uma colher cheia de parceria

Uma colher de café de decepção

**Modo de preparo:**

Pegue um pouco de felicidade e leve ao coração em sua intensidade máxima, deixe pelo resto de sua vida. Em seguida misture uma pitada de amor com uma colher cheia de parceria e depois vá jogando em de leve um pouco de decepção. Em seguida adicione a felicidade e pronto!

Com essa receita você poderá ter o seu próprio jeito de ser amigo que com certeza vai durar para o resto de sua vida!

Essa receita dá para no MÁXIMO, quer dizer, não tem, porque amizade é construída por toda vida, amizades diferentes aparecerão e com certeza não serão poucas!

**○ Receita de família: Manjar de vinho****Ingredientes:**

5 copos de vinho

3 copo de água

6 colheres de açúcar

**Modo de preparo:**

Colocar no fogo até engrossar e colocar tudo na panela de uma vez.

**2ª Parte:**

½ litro de leite

2 copos americanos de água

3 colheres de sopa de maisena

7 colheres de sopa de açúcar

Colocar no fogo até engrossar e colocar tudo de uma vez. Depois de pronto, molhe a forma de buraco e vá alternando uma camada da parte escura e uma da parte clara. Espere esfriar e em seguida, leve a geladeira coberto por um papel alumínio. Deixe da noite para o dia, depois desenforme e está pronto.



**CAROLINA S. SODRÉ – 8º ANO C**○ **Tapioca****Ingredientes:**

1 kg de polvilho doce  
2 xícaras de água (ou leite de coco)  
Sal a gosto

**Modo de preparo:**

Molhe o polvilho com a água ou leite de coco. Passe essa massa numa peneira fina. Unte uma frigideira com óleo ou manteiga. Coloque uma porção de massa e frite como uma panqueca, dos dois lados. Passe manteiga na tapioca ainda na frigideira. Coloque num prato. Número de pessoas: 4 pessoas – Tempo mínimo: 20 minutos

○ **Receita para preservar o meio ambiente**

Uma meia xícara de limpeza  
Um copo de água  
Um copo de conscientização  
E misture tudo que o mundo e sua vida agradece



**MATHEUS LEÃO – 8º ANO C****○ Receita do Herói**

Uma colher de coragem

Coloque 500 ml de fé

Misture e coloque pitadas de bravura

Coloque na panela para ferver por 10 minutos

Após isso, finalize com pitadas de salvação.

**○ Receita- Vitamina de abacate**

Tire metade da polpa do abacate. Em seguida, coloque-a no liquidificador. Não precisa de açúcar, mas se quiser, coloque uma ou duas colheres de açúcar no liquidificador.

Um copo de leite no liquidificador. Misture todos os ingredientes e mantenha-os de 1 a 3 minutos batendo. Finalize colocando a vitamina no copo para tomar.



**MARIA EDUARDA BONANGELO – 8º ANO C**○ **Receita de alegria****Ingredientes:**

Amor  
Felicidade  
Bondade  
Perdão  
Sinceridade  
Esperança

**Modo de fazer:**

Pegue amor, misture com felicidade. Acrescente um pouco de bondade, uma pitada de perdão, misture e vá colocando junto sinceridade a gosto. Muita esperança e deixe muito tempo no coração. Depois sirva quente.

○ **Bolo da bisa**

6 ovos inteiros  
6 colheres de Nescau  
2 colheres de manteiga  
8 colheres de açúcar  
1 colher de fermento

Bater tudo no liquidificador com 100 gramas de coco ralado. Dar uma pulsada somente. Assar em forno pré-aquecido em forma untada. Desenformar frio.

**Cobertura:**

1 lata de creme de leite  
4 colheres de Nescau  
2 colheres de açúcar

Levar ao fogo até virar um creme (não deixe ferver) e colocar sobre o bolo (a cobertura ainda quente) e polvilhar granulado.



## JEAN LUCCA – 8º ANO C

- **Receita de doce de leite**

1 kg de açúcar refinado  
400 gramas de leite em pó

Leve em fogo baixo mexa com uma colher de pau até ficar marrom, retire do fogo e mexa por mais 5 minutos.

- **Receita para dias de chuva**

1 kg de tédio  
1,5 kg de sono  
11 gramas de alegria  
500 gramas de fome

Misture tudo até acabar a chuva.



**MARIA EDUARDA L. – 8º ANO C**○ **Receita para dias de chuva****Ingredientes:**

- ½ xícara de Netflix em pó
- 1 colher de preguiça (sopa)
- 2 colheres de família (sopa)
- 1 lata de carinho
- ¼ xícara de frio

**Modo de preparo:**

Misture o frio e a família e aos poucos adicione carinho e preguiça. Leve ao forno por 30-40 minutos. Polvilhe Netflix por cima para finalizar.

○ **Pavê de Maracujá****Ingredientes:**

-Creme:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- ½ xícara de suco de maracujá concentrado

- Base:

- 1 pacote de bolacha maisena
- 1 lata de creme de leite fresco
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 100 gramas de chocolate ralado (grosso)

- Cobertura:

- 1 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de maisena
- ¼ xícara de suco de maracujá
- 2 colheres de sopa de polpa de maracujá

**Modo de fazer:**

- Creme: Misture o creme de leite condensado e depois o suco de maracujá. Espere de 30 a 40 minutos.



# RECEITAS

- Cobertura: Coloque a água, o açúcar, a maisena, dissolva no suco de maracujá e leve ao fogo para engrossar e depois adicione a polpa de maracujá.

-Montagem: Bata o creme de leite fresco com o açúcar no liquidificador ou use chantilly.

1ª camada: chantilly

2ª camada: bolacha

3ª camada: creme

4ª camada: chocolate



**MARCUS VINÍCIUS – 8º ANO C**○ **Receita de viagem****Ingredientes:**

Muita alegria

**Modo de preparo:**

Coloque tudo em um transporte

Número de pessoas: quanto mais melhor

Tempo de preparo: Até acabar a diversão

○ **Receita de panqueca doce****Ingredientes:**

2 copos de farinha de trigo

3 ovos

1 copo de leite

½ copo de açúcar

2 colheres com óleo

1 colher de café com fermento

1 pitada de sal

1 pitada de bicarbonato

1 colher de baunilha

**Modo de preparo:**

Bata todos os ingredientes, unte a frigideira com manteiga e coloque a quantidade que você quiser.

Número de pessoas: 5 pessoas

Tempo de preparo: 5 minutos



**SOFIA ALVES – 8º ANO C**○ **Receita para gostar de si mesmo****Ingredientes:**

3 colheres de amor próprio  
1 colher de autoestima  
1 xícara de confiança  
2/5 de bom humor  
Um copo de felicidade

**Modo de preparo:**

Pegue as 3 colheres de amor próprio e misture bem a xícara de confiança. Despeje o resto no copo da felicidade e beba tudo.

○ **Pescada branca ao forno****Ingredientes:**

Dois filés de pescada branca  
Limão  
Tomate em cubo sem pele e sem semente  
Cebola, azeitona e orégano  
Pimentão em rodela  
Azeite e sal

**Modo de fazer:**

Tempere os filés de pescada branca com limão e sal, reserve.

Com papel alumínio, forre uma forma, coloque as batatas em rodela sobre o papel alumínio com uma pitada de sal. Misture os tomates cortados em cubos com orégano, azeitona, cebola e sal. Espalhe essa mistura sobre as batatas em rodela. Por cima de tudo, coloque os filés de pescada. Junte as pontas do papel alumínio, deixando o conteúdo fechado, leve ao forno por 30 minutos.



**THOMAS GABRIEL – 8º ANO C**○ **Receita de alegria**

- 1 pedaço de afeto
- 1 xícara de felicidade
- 1 pedaço de amor
- ½ pedaço de esperança
- ½ pedaço de solidariedade
- 1 pitada de amizade
- 1 pedaço de fraternidade
- 1 pitada de sinceridade

**Modo de preparo:**

Coloque tudo no refratário grande. Todos os ingredientes até ficar homogêneo, aí é só acrescentar 3 segredos, 1 sorriso de uma criança feliz, um bom dia e olhar para o céu e agradecer a Deus por toda essa maravilha.

○ **Bolinho de bacalhau**

- 500 gramas de farinha
- 1 pedaço grande de bacalhau
- 1 pitada de pimenta do reino
- 1 pitada de sal
- 1 pote ou um recipiente grande

**Modo de preparo:**

Pegue o recipiente grande, coloque a farinha, coloque o bacalhau, misture o bacalhau com a farinha, após isso, coloque o bacalhau no forno por uns 30 minutos até uma hora. Depois retire umas pitadas de sal e uma pitada de pimenta do reino e se quiser, coloque algumas gotas de limão para ficar mais gostoso.



**LARISSA MANCUSO – 8º ANO C**○ **Receita para gostar de si mesmo****Ingredientes:**

Meia xícara de gostar de si mesmo, como é

Uma xícara de autoconfiança

5 gramas de ser feliz

30 gramas de amor próprio

2 colheres de sopa de gostar do seu cabelo

Uma lata de felicidade

**Modo de preparo:**

Pegue uma batedeira, adicione tudo e bata por 15 minutos.

Serve 3 pessoas muito bem.

○ **Receita de chocolate com frutas****Ingredientes:**

1 colher de manteiga

1 lata de leite condensado

8 colheres de Nescau

Frutas picadas a gosto

Creme de leite a gosto e opcional.

**Modo de preparo:**

Pegue uma panela e coloque no fogo médio, coloque o Nescau, a manteiga e o leite condensado, mexa bem com uma colher de pau até desgrudar do fundo da panela, ainda quente, acrescente um pouco de creme de leite. Espere esfriar um pouco e adicione as frutas picadas junto ao chocolate em uma vasilha.

Serve: de 2 a 4 pessoas



**LUIZA ANDRADE – 8º ANO C**○ **Receita para ser criança****Ingredientes:**

- 1 colher de felicidade
- 2 colheres de aventura
- 1 xícara de fragilidade
- 3 xícaras ou mais de sinceridade

**Modo de fazer:**

Misture bem a felicidade com a aventura, acrescente a fragilidade, travessura e sinceridade, mexa bem até ficar consistente.

○ **Receita de sorvete de nutella****Ingredientes:**

- 1 creme de leite gelado
- 1 leite condensado
- 1 pote de nutella

**Modo de fazer:**

Junte o creme de leite e o leite condensado e bata na batedeira.

Ponha uma parte da mistura no recipiente e acrescente nutella por cima.

Depois ponha a outra parte da mistura no mesmo recipiente e ponha nutella para completar.

Deixe no congelador por 5 horas.



**MARIA GIULIA – 8º ANO C**○ **Receita de alegria****Ingredientes:**

Um pote cheio de amor  
2 colheres de carinho  
1 fio de cabelo de alguém que seja importante  
Algumas risadas

**Modo de preparo:**

Bata bem e deixe meia hora perto de alguém querido. Por cima, jogue felicidade, afeto, gargalhadas e compreensão.

Serve aproximadamente 4 pessoas. Tempo de preparo: 1h30

○ **Salada de bacalhau****Ingredientes:**

1 kg de bacalhau (dessalgada)  
1 maço de agrião  
3 tomates verdes  
1 cebola em rodela  
200 gramas de azeitonas pretas  
2 pepinos japoneses cortados em rodela  
1 pimentão verde, amarelo, vermelho

**Modo de preparo:**

Assar o bacalhau na brasa, após assado deixar o bacalhau em lascas grandes. Numa travessa fazer camadas intercaladas de salada e bacalhau. E jogar azeite e sal por cima. Serve: 6 pessoas. Tempo de preparo: 1 hora



**LAURA VITÓRIA – 8º ANO C**○ **Receita para ser amigo****Ingredientes:**

2 xícara de respeito  
½ copo de fidelidade  
1 colher de confiança  
1 caminhão de amor  
5 xícaras de alegria

**Modo de preparo:**

Misture tudo no coração e abrace seus amigos.  
Rende uma porção para um grupo de amigos.  
Tempo de preparo: 5 minutos, mas dura uma vida toda.

○ **Receita da minha mãe****Ingredientes:**

1 caixinha de morangos picados  
1 caixa de creme de leite  
¼ de xícara de açúcar

**Modo de preparo:**

Misture tudo em um recipiente, tampe bem e leve ao congelador de 30 a 40 minutos.  
Tempo de preparo: 5 minutos de preparo e 40 min de congelador. Rende 1 pote.



**HUMBERTO – 8º ANO C**○ **Receita da alegria****Ingredientes:**

Para essa receita você irá precisar de: um ingrediente especial para você, imaginação, felicidade, alegria, diversão, aventura, incentivo e muita luz.

**Modo de fazer:**

5 colheres de imaginação, 1 colher de felicidade, 2 xícaras de alegria, 5 xícaras de chá de diversão, 10 colheres de aventura, 1 colher de sopa de incentivo, 5 colheres de sopa de arco-íris e 7 colheres de chá de luz.

Misture tudo, deixe no forno por 1 hora e pronto.

○ **Merengue****Ingredientes:**

Para esta receita especial irá precisar de 1 pacote de suspiro, 2 caixas de morango, 1 chantilly fresco, 1 caixa de leite condensado.

**Modo de fazer:**

Pegue o chantilly e passe uma camada. Ponha os morangos e leite condensado e assim você vai repetir 3 vezes e na última camada jogue os suspiros, depois ponha na geladeira e deixe por 30 minutos e pronto.



**ADRIANO BISPO DANTAS – 8º ANO C****○ Receita para dia de chuva**

Uma pitada de amor

Umas raspas de carinho

Uma xícara de vontade

Mais uma pitadinha de amizade

**Modo de preparo:**

Colocar a pitada de amor em uma panela junto com as raspas de carinho e colocar uma xícara de vontade e misturar para dar um gostinho: uma pitada de amizade.

**○ Receita de risoto de bacalhau****Ingredientes:**

2 latas de molho de tomate, 2 latas de creme de leite, 1 kg de bacalhau, 3 xícaras de arroz japonês, meia xícara de azeite.

**Modo de fazer:**

Dessalgar o bacalhau três vezes na geladeira e no outro dia colocar meia xícara de azeite e desfiar o bacalhau. Cozinhar o arroz, com água e cebola, e quando o arroz estiver pronto, põe o molho de tomate. Para finalizar colocar o bacalhau e o creme de leite para dar aquele gostinho. É só saborear!



**MARIA FERNANDA – 8º ANO C**○ **Receita para a alegria****Ingredientes:**

Ao menos 1 amigo verdadeiro, 1 xícara de coisas que lhe agradem, 3 abraços, alguns elogios, uma pitada de carinho e 2 doses de amor.

**Modo de fazer:**

Pegue seu amigo verdadeiro e misture com uma xícara de coisas boas e espere ficar com uma consistência macia. Após isso, jogue os abraços, os elogios e as doses de amor. Mexa bem até não grudar mais. Leve ao forno e espere 30 minutos. Depois disso, jogue uma pitada de carinho e sirva com muito amor.

Serve 1 pessoa. Tempo de preparo: depende da pessoa

○ **Tortilla de batata****Ingredientes:**

350 gramas de batata, 4 ovos batidos, 250 gramas de cebola picada, 1 pimentão vermelho picado, 2 dentes de alho picado e sal a gosto.

**Modo de preparo:**

Pique as batatas, aqueça o óleo e coloque as batatas já picadas para fritar. Frite as batatas por volta de 25 minutos, acrescente as cebolas picadas, o pimentão e o alho e frite por mais 15 minutos. Acrescente os ovos batidos, espere 5 minutos e vire a massa. Frite por mais 5 minutos o outro lado.

Serve 3 pessoas. Tempo de preparo: 30 minutos.



**MARIANA – 8º ANO C**○ **Receita da alegria****Ingredientes:**

- 1 pitada de óleo de esperança
- 2 medidas de pó de educação
- 1 colher (das meigas) de sorriso
- 3 pitadas de açúcar sincero

**Modo de preparo:**

Esqueça o passado. Deite na sua cama despreocupado. Junte a vasilha do seu coração com o óleo de esperança. Misture o pó de educação a gosto. Coloque depois a colher de sorriso. Misture o açúcar sincero. Deixe no forno por 1 hora. Depois disso, chame seus melhores amigos para comer.

○ **Brigadeiro****Ingredientes:**

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres de sopa de chocolate do padre Granulado

**Modo de fazer:**

Misture tudo, leve ao fogo até o brigadeiro desgrudar da panela. Espere esfriar, unte a mão com manteiga, enrole e passe no granulado. E sirva para toda família.



**JUAN FRANÇA – 8º ANO C**○ **Receita de viagem****Ingredientes:**

Junte um pouco de empolgação

2 ou 3 pessoas da família

Uma xícara de expectativa

E uma pitada de emoção

Um destino qualquer

Uma câmera de fotografia ou um celular

**Modo de fazer:**

Junte a empolgação e a expectativa. Junte 3 pessoas da família com um destino qualquer e planeje a viagem. Misture tudo e faça a viagem. Não se esqueça de usar a emoção e a câmera para tirar as fotos.

○ **Pudim de leite ninho****Ingredientes:**

400 gramas de leite ninho

1 litro de água

4 ovos

1 copo de açúcar

1 copo de iogurte sem sabor

**Modo de fazer:**

No liquidificador, misture todos os ingredientes e bata por 5 minutos. Coloque um copo de açúcar em uma forma para pudim e derreta o açúcar. Depois coloque a massa no liquidificador. Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno por 1 hora em banho-maria. Espere esfriar, leve a geladeira por 4 horas e sirva.

