

Bolinho de chuva

MIXIDÃO



1 1/2 xíc.
de farinha
de trigo



3 c. Sopa
de açúcar



1 c. Sopa de
fermento em pó



2 ovos



1/2 xíc.
de leite



óleo para
fritar



Bata bem os ovos
com o açúcar



Misture o leite
com o óleo



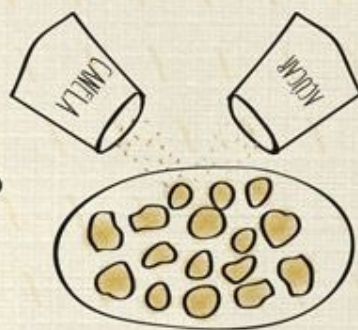
Misture a farinha
e o fermento até
obter uma massa lisa



Deve ficar um pouco
firme, para que não
escorra tanto da colher



Frite em óleo quente
até ficar dourado



Coloque em um prato
com papel toalha.
polvilhe canela
e açúcar

wonderful

BROWNIE

INGREDIENTES



2 tabletes de chocolate meio amargo



1 tablete de manteiga



6 ovos



1 e 1/2 xícara de açúcar



2 col. de sopa de farinha de trigo

PREPARO

Pré-aqueça

180°

o forno

Derreta em banho maria.

1

Misture o chocolate picado com a manteiga.



2

Misture os ovos, o açúcar e a farinha.



3

Misture o conteúdo das duas tigelas.



Unte e polvilhe com farinha uma assadeira.

ASSE POR

20 min.



Tem **criança** na **cozinha**

Receita
da Chef

com Michele e Will do Will Coffee

Chocolate Quente

MIXIDÃO



2 xíc de leite



1 c/ sopa de
amido de milho



3 c/ sopa de
chocolate em pó



4 c/ sopa de
açúcar



200 g de
creme de leite



&



quer que desenhê?

www.mixidao.com.br

Pão de Mel



1 xíc. de mel



2 1/2 xíc. de farinha de trigo



1 xíc. de leite



1/2 xíc. de açúcar mascavo



1/2 xíc. de água



2 cs. de manteiga



1 c. de bicarbonato



canela e cravo



500 g de chocolate fracionado



Bata bem o mel com o açúcar



Adicione a manteiga e o leite e bata mais



Adicione aos poucos a farinha e a água e continue batendo



Adicione o bicarbonato, o cravo e a canela e misture com cuidado



Coloque em uma assadeira e asse em forno aquecido a 180° por 20 minutos



Espera esfriar e corte em quadrados ou outro formato



Banhe os pães de mel no chocolate derretido. Deixe endurecer na geladeira



MIXIDÃO
quer que desenhe?

www.mixidao.com.br

Flan

-DE CHOCOLATE-



400 ml de Leite
1 caixa de Creme
de Leite
1 caixa de Leite
Condensado

1/2 xic
de Chocolate em Pó

12g de Gelatina* em Pó
hidratada conforme
a embalagem



Bata todos os ingredientes
(menos a gelatina)
no liquidificador até incorporar.



Acrescente a gelatina
e bata mais um pouco

Coloque em uma forma untada**



Deixe na geladeira
por pelo menos 8 horas

Solte o flan das laterais



Vire em um prato e sirva!

*Gelatina sem sabor

**Forma de silicone não precisa untar



MIXIDÃO
quer que desenhe?

www.mixidao.com.br



FUDGE



MIXIDÃO



340g

de chocolate
meio amargo



01

lata de leite
condensado



01

colher de sopa
cheia de manteiga



Derreta o chocolate
com a manteiga



Misture o
leite condensado



Deixe na geladeira por 5 horas



corte em pedacinhos e sirva

CONSERVAR NA GELADEIRA



MIXIDÃO
quer que desenhe?

www.mixidao.com.br

Sim, é Pudim



Ingredientes

Para a calda:



1 xícara de água



3 colheres de
sopa de açúcar

Para o pudim:



Três ovos



Uma lata de
leite condensado



Duas latas de
creme de leite



250g de requeijão
cremoso



Uma colher de
sopa de farinha
de trigo



Uma forma de
pudim

Preparo

1

Bata os ingredientes para o pudim no liquidificador e reserve.

Não misturar
com os
ingredientes
da calda.



2

Em uma forma para pudim,
derreta 3 colheres de açúcar
e depois coloque 1 xícara de água.



3

Deixe ferver até formar
uma calda. Reserve.



4

Coloque a massa batida em cima
da calda e asse em forno pré-aquecido,
em banho maria, por 45 minutos.



5

Leve o pudim à geladeira para
esfriar e desenforme depois.



Brinque de mestre-cuca, mas sempre
acompanhado por um adulto, ok?

Tem
criança na
cozinha

mundogloob.com.br



BOLO DE CANECA



1 ovo

4 c. sopa
de açúcar

3 c. sopa
de óleo

4 c. sopa de
farinha de trigo



4 c. sopa
de leite

2 c. sopa de
chocolate em pó

1 c. de café de
fermento em pó



1 caneca
de 300 ml



Bata o ovo



Acrescente o açúcar,
o óleo, o leite e o chocolate
em pó e misture



Adicione a farinha
e misture mais



Por fim, misture
o fermento em pó



Coloque no micro-ondas
por 3 minutos em potência máxima



Pronto! Agora é só comer.
Sugestão: colocar uma calda
ou comer com sorvete



MIXIDÃO
quer que desenhe?

www.mixidao.com.br

Mousse de Chocolate



Ingredientes



170 gramas de chocolate
meio amargo
em barra picado



Três quartos de
xícara de açúcar



Três ovos



Meio tablete de
manteiga



Utensílio especial:

Um batedor de
ovos

Preparo

1

Derreta o chocolate e a
manteiga em banho-maria.



2

Bata as 3 gemas com um batedor e
acrescente o açúcar aos poucos até
formar um creme. Junte as gemas
batidas ao chocolate.



3

Em um outro pote bata as claras em
neve e acrescente delicadamente a
mistura do chocolate.



Leve à geladeira
por pelo menos
duas horas.



Atenção! O chocolate não pode estar
muito quente para não cozinhar as
gemas! Se for necessário, espere
alguns minutos.



Tem
criança na
cozinha

mundogloob.com.br



Brinque de mestre-cuca, mas sempre
acompanhado por um adulto, ok?

PANQUECA AMERICANA

da ISABELA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xíc. de chá de farinha de trigo

3 col. de sopa de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

1/4 col. de chá de sal

2 ovos grandes

1 e 1/4 xíc. de leite

3 col. de sopa de manteiga sem sal

1/2 banana grande fatiada bem fininha

EM TEMPERATURA AMBIENTE

PREPARO



Em uma tigela grande, misture Farinha, açúcar, fermento e sal.



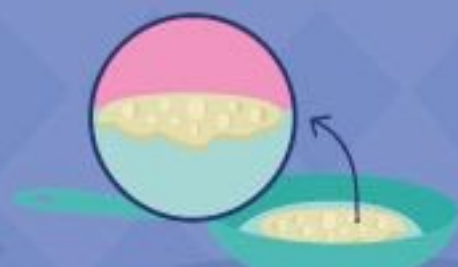
Em outra tigela, bata os ovos e, em seguida, misture o leite e a manteiga amolecida.



Adicione a mistura molhada à mistura seca e misture.



Aqueça a Frigideira em fogo médio, despeje 1/4 de xícara da massa.



Assim que bolhas aparecerem na massa (cerca de 2 min) ...



... distribua as fatias de banana e vire o disco. Deixe cozinhar por mais 1 min.

Sirva imediatamente.



Tem **criança** na cozinha

Brinque de mestre-cuca, mas sempre acompanhado por um adulto, ok?

ALFAJOR

Argentino



250 g
de farinha
de trigo



138 g de
margarina



138 g
de açúcar



1 c/ sopa
de essência
de baunilha



62,5 g de
amido de milho



10 g de
cacau em pó



10 g de
fermento em pó



1 ovo



pitada
de sal



1 lata de
doce leite
(800 g)



400 g de chocolate
amargo
(fracionado)

1



Bata o açúcar
com a margarina

2



Junte o ovo, a essência
e o cacau em pó



3



Junte a farinha, o amido,
o sal e o fermento.
Misture com cuidado
até ficar uniforme

4



Deixe na geladeira
por 15 min



Abra a massa com
0,5 cm de altura em uma
mesa esfarinhada



Corte a massa
com um cortador
(ou um copo largo)



Em uma assadeira untada,
asse em forno a 200°
por 10 min



Recheie os alfajores
com o doce de leite



Banhe no chocolate
derretido



Deixe na geladeira
até firmar o chocolate. Sirva!



MIXIDÃO
quer que desenhe?

www.mixidao.com.br

- SMOOTHIE - - DE CHOCOLATE -



PIQUE AS BANANAS.
E CONGELE POR
NO MÍNIMO 6H.



BATA TUDO
NO LIQUIDI-
FICADOR
**ATÉ FICAR
CREMOSO*.**

*NÃO BATA
MUITO.



DIVIDA
EM COPOS
E **SIRVA!**

Rocambole de leite ninho com oreo



395G DE LEITE
CONDENSADO



3 XÍC DE LEITE EM PÓ

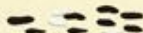


½ XÍC DE CHOCOLATE
EM PÓ



6 BISCOITOS
OREO

QUEBRE BEM OS BISCOITOS



MISTURE BEM
O LEITE CONDENSADO E O LEITE
EM PÓ ATÉ VIRAR UMA MASSA

TALVEZ FIQUE GRUDANDO
UM POUCO, MAS É NORMAL

DIVIDA A MASSA EM DOIS



EM UMA METADE,
MISTURE O OREO
QUEBRADO



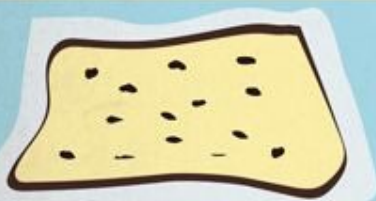
NA OUTRA, MISTURE
O CHOCOLATE
EM PÓ

DEIXE BEM HOMOGÊNEO

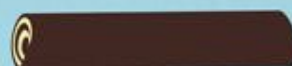
EM CIMA DE UM PLÁSTICO FILME,
ABRA A MASSA DE CHOCOLATE

ENROLE COMO UM ROCAMBOLE

DEIXE NA GELADEIRA POR 1 HORA
OU ATÉ FIRMAR



ABRA A MASSA BRANCA
POR CIMA



CORTE EM FATIAS E SIRVA!



MIXIDÃO
quer que desenhe?

www.mixidao.com.br

RECEITA SOS CEBOLITOS CASEIRO



Você vai precisar de: 2 cebolas, 2 xícaras de farinha de trigo, 2 xícaras de amido de milho, sal à gosto, salsinha à gosto, 500 ml de água mineral com gás, óleo para fritar

1



Corte as cebolas em rodelas de espessura média;

2



Desmonte os anéis das rodelas de cebola e reserve;

3



Em uma panela adicione a farinha, o amido, uma pitada de sal, a salsinha e misture tudo. Adicione a água com gás e mexa até formar uma massa homogênea;

4



Mergulhe os anéis de cebola nessa mistura;

5



Dê uma pequena batidinha para tirar o excesso de massa das cebola e frite no óleo até ficarem douradas;

6



Retire do óleo e despeje sal à gosto.

batatas-chips

Ingredientes:



batatas



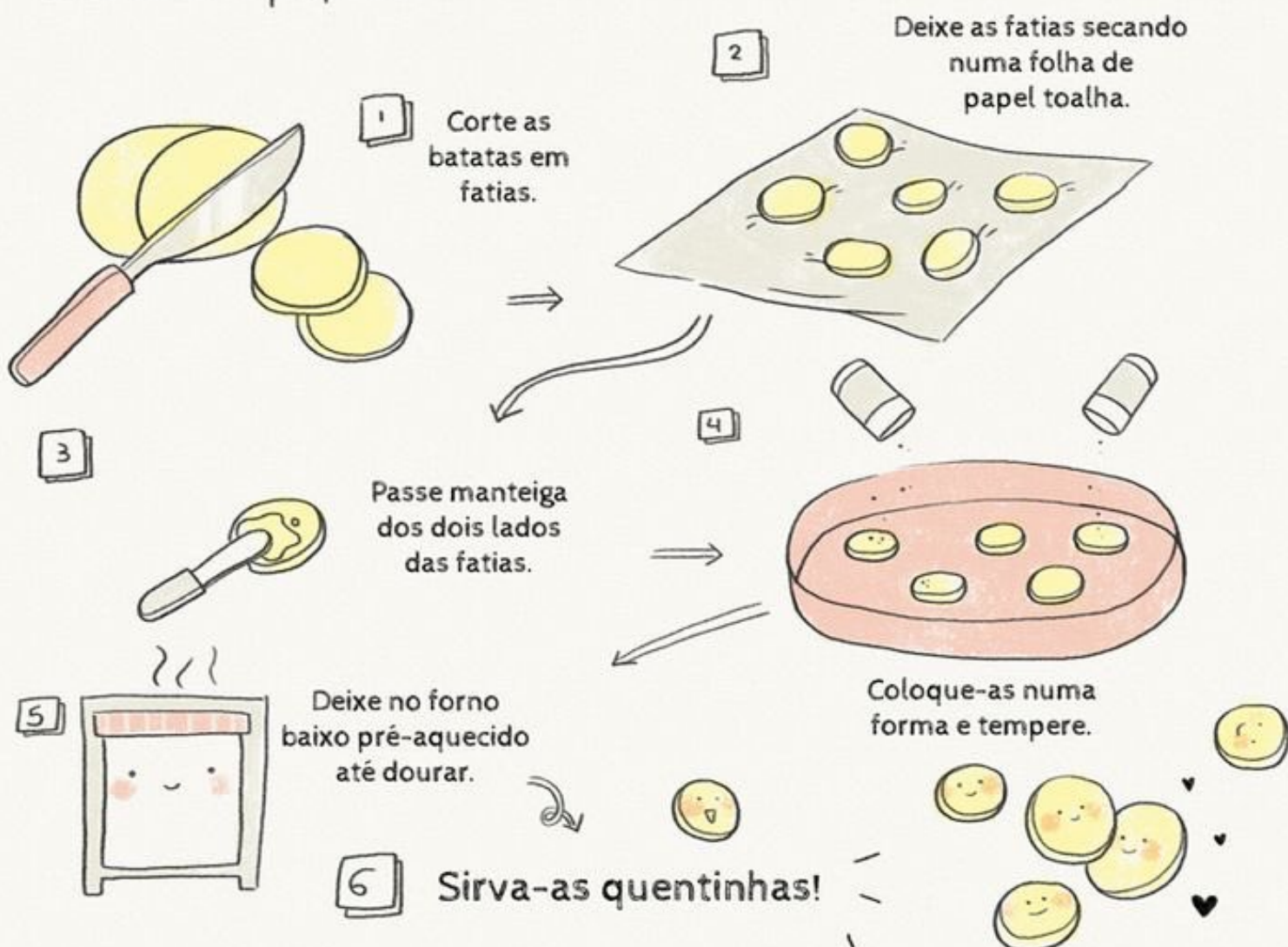
temperos

preta
móida



manteiga

Modo de preparo:



RECEITA SOS PÃO DE QUEIJO DE CANECA



Você vai precisar de: 1 ovo pequeno, 4 colheres (sopa) de leite, 3 colheres (sopa) de óleo, 1 pitada de sal, 4 colheres (sopa) de parmesão ralado, 4 colheres (sopa) de polvilho azedo, 1 colher (café) de fermento químico em pó, margarina para untar

1



Bata todos os ingredientes no liquidificador e unte a caneca com margarina;

2



Coloque esta mistura até a metade da altura da caneca;

3



Leve ao micro-ondas por 3 min. em potência média;

4



Retire e polvilhe o queijo parmesão para decorar.

*Rendimento: 2 canecas

almanaquesos.com

Enroladinho DE SALSICHA



300G DE
MASSA FOLHADA



300G DE
MUÇARELA



12 SALSICHAS

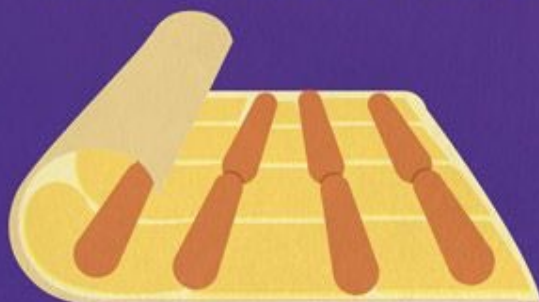


Abra a massa folhada
e espalhe a muçarela

NÃO
COLOQUE
NAS BORDAS



Disponha a salsichas com
distância para poder enrolar



Enrole a massa nas salsichas



Quando estiver enrolado,
corte com uma faca

ENROLE AS
OUTRAS
SALSICHAS



Corte os rolinhos
com +/- 3 dedos
de espessura

DEIXE A
EMENDA
PARA BAIXO



Em uma assadeira com
papel manteiga, asse em forno
aquecido a 180° por 20 minutos



MIXIDÃO
quer que desenhe?

www.mixidao.com.br

BOLINHO DE BATATA

COM QUEIJO

INGREDIENTES



2 e 1/2 xíc. de batata amassada e cozida



2 ovos



1 xíc. de queijo ralado



sal e pimenta a gosto



papel manteiga

PREPARO

1

180°

Preaqueça o forno em temperatura média.

2

Até logo!



Separe as claras das gemas.

3



Misture a batata, as gemas e o queijo ralado.

4



Bata as claras em neve e misture tudo.

5



Faça bolinhas com a massa.

6



Asse na forma forrada com papel manteiga por 15-20 min.

Tem
criança na
cozinha

mundogloob.com.br

Brinque de mestre-cuca, mas sempre acompanhado por um adulto, ok?

receita-ilustrada

Coxinha



500 ML
DE LEITE



500 ML
DE ÁGUA



500G DE
FARINHA DE TRIGO



2 c.s/ DE SOPA
DE MARGARINA



SAL A GOSTO



2 OVOS



1 c/ DE SOPA
DE COLORAU



1 TABLETE
DE CALDO
DE GALINHA



FARINHA
DE ROSCA



MISTURE A ÁGUA, O LEITE, O SAL,
O COLORAU E A MARGARINA.



DEIXE FERVER E
ADICIONE A FARINHA



MISTURE, DEIXE COZINHAR
ATÉ SOLTAR DO FUNDO
DA PANELA



SOVE BEM
A MASSA



SEPRE EM
BOLINHAS



ACHATE AS
BOLINHAS NA MÃO



DÊ UM FORMATO
ARREDONDADO



COLOQUE O
RECHEIO



FECHE AS PONTAS
E DÊ O FORMATO
DE COXINHA



PASSE NO
OVO BATIDO



PASSE NA
FARINHA DE ROSCA



FRITE AS COXINHAS ATÉ
FICAREM DOURADAS



MIXIDÃO
quer que desenhe?

www.mixidao.com.br

Receita-ilustrada Batata Rostie



6 batatas
médias



meia cebola
pequena ralada



2 fatias
de muçarela



sal a gosto



óleo para fritar



Deixe a água ferver.
Depois coloque as batatas para
cozinhar por 15 minutos



Descasque-as



Rale todas as batatas
no ralador mais grosso



Coloque óleo na frigideira
e deixe aquecer



Faça uma camada com
batata e deixe fritar bem



Coloque o recheio e mais
uma camada de batata,
cobrindo toda frigideira



Com a ajuda de outra frigideira
untada com óleo vire a batata



Deixe fritar o outro lado.
Se necessário, repita o passo



Agora é só servir



MIXIDÃO
quer que desenhe?

www.mixidao.com.br



BATATA RECHEADA



6 BATATAS
MÉDIAS E
MAIS FINAS



SAL
A GOSTO



CEBOLINHAS
PICADAS
A GOSTO



MUÇARELA
EM TIRAS
A GOSTO



AZEITE
A GOSTO



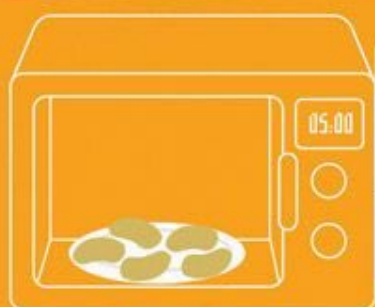
PIMENTA
DO REINO
A GOSTO



BACON
EM CUBOS
A GOSTO



COLOQUE O BACON E ENTRE 2 FOLHAS DE PAPEL TOALHA.
LEVE AO MICRO-ONDAS POR 2 MINUTOS OU ATÉ FICAR CROCANTE
RESERVE!



01

COLOQUE AS BATATAS NO MICRO-ONDAS POR 2:30.
VIRE AS BATATAS E DEIXE POR MAIS 2:30

VEJA SE ESTÁ COZIDA. SE AINDA ESTIVER CRUA,
VOLTE AO MICRO-ONDAS POR 1 MINUTO OU ATÉ COZINHAR



02

CORTE A BATA NO SENTIDO
DO COMPRIMENTO



03

COM UMA COLHER
RETIRE O MIOLO DA BATATA



COLOQUE O SAL, O AZEITE,
A PIMENTA DO REINO,
A MUÇARELA E O BACON

04



05

LEVE AO MICRO-ONDAS POR
2 MINUTOS OU ATÉ DERRETER



06

ACRESCENTE A CEBOLINHA
E SIRVAI



MIXIDÃO
quer que desenhe?

www.mixidao.com.br



BATATA RECHEADA



6 BATATAS
MÉDIAS E
MAIS FINAS



SAL
A GOSTO



CEBOLINHAS
PICADAS
A GOSTO



MUÇARELA
EM TIRAS
A GOSTO



AZEITE
A GOSTO



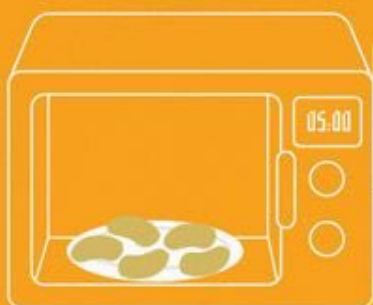
PIMENTA
DO REINO
A GOSTO



BACON
EM CUBOS
A GOSTO



COLOQUE O BACON E ENTRE 2 FOLHAS DE PAPEL TOALHA.
LEVE AO MICRO-ONDAS POR 2 MINUTOS OU ATÉ FICAR CROCANTE
RESERVE!



01

COLOQUE AS BATATAS NO MICRO-ONDAS POR 2:30.
VIRE AS BATATAS E DEIXE POR MAIS 2:30

VEJA SE ESTÁ COZIDA. SE AINDA ESTIVER CRUA,
VOLTE AO MICRO-ONDAS POR 1 MINUTO OU ATÉ COZINHAR



02

CORTE A BATA NO SENTIDO
DO COMPRIMENTO



03

COM UMA COLHER
RETIRE O MIOLO DA BATATA



COLOQUE O SAL, O AZEITE,
A PIMENTA DO REINO,
A MUÇARELA E O BACON

04



05

LEVE AO MICRO-ONDAS POR
2 MINUTOS OU ATÉ DERRETER



06

ACRESCENTE A CEBOLINHA
E SIRVAI



MIXIDÃO
quer que desenhe?

www.mixidao.com.br

RECEITA DE EMPANADA



200 ml
de água



100g de
margarina



500g de
farinha de trigo



1 cr/sopa
de sal



1 ovo



Em um panela
coloque o sal e a água



Deixe a água
ficar morna



Faça uma farofa com
a margarina e a farinha



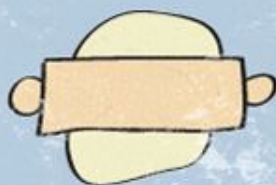
Acrescente a
água e misture



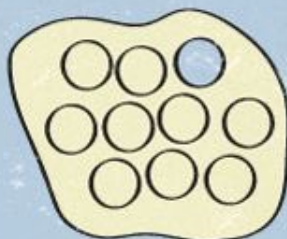
Misture até ficar
homogênea



Sove um
pouco a massa



Com um rolo abra
a massa deixando-a
bem fina



Use um cortador
ou um copo para
cortar a massa



Coloque o recheio*
Passe água na borda
e feche



Pincele ovo nas empanadas
Asse em forno preaquecido a 200°
até ficarem douradas

PETIT GATEAU

◆◆ O BOLO CONFUSÃO ◆◆



INGREDIENTES



Três ovos



Meia xícara
de farinha de trigo



Uma xícara
de açúcar



Um tablete (200g)
de manteiga



Uma barra mais 1/3 de
chocolate meio amargo



Forminhas individuais
para bolo

MODO DE PREPARO

1

Pré-aqueça o forno
em temperatura média.



2

Em uma tigela, bata bem
os ovos com o açúcar.



3

Em um recipiente em banho-maria,
derreta a manteiga e o chocolate
em pedacinhos. Junte as duas
misturas em um só recipiente e
acrescente a farinha.



4

Unte e polvilhe forminhas
de bolo individuais ou utilize
forminhas de silicone.



5

Distribua a massa nas forminhas
e coloque para assar por no
máximo 10 minutos.

10 min



Pãozinho de queijo

Ingredientes



½ XÍCARA DE LEITE



½ XÍCARA DE ÓLEO



1 COLHER
DE SOPA DE SAL



½ QUILO DE
POLVILHO AZEDO



1 OVO



1 XÍCARA DE
QUEIJO PARMESÃO



1 XÍCARA DE
ÁGUA MORNA

Preparo

①



②

NUMA PANELA COM CABO
GRANDE, ESQUENTE O
LEITE, O ÓLEO E O SAL.

③

QUANDO LEVANTAR
FERVURA, DESPEJE SOBRE
O POLVILHO.



⑥

ACRESCENTE A ÁGUA MORNA
AOS POUCOS ATÉ FORMAR
UMA MASSA.

④

MISTURE COM UMA COLHER
ATÉ ESFRIAR UM POUCO.



⑤

JUNTE O OVO E O QUEIJO E
MISTURE COM A MÃO.



⑦

FAÇA AS BOLINHAS E ASSE POR 20 MINUTOS,
ATÉ FICAREM PRONTOS.



SAINDO TAPIOCA

INGREDIENTES



200G DE
GOMA DE TAPIOCA



200G DE
QUEIJO COALHO



100G DE CARNE SECA,
DESEFIADA E TEMPERADA

OUTRAS OPÇÕES DE RECHEIO: GOIABADA, COCO RALADO, LEITE CONDENSADO, TOMATE.

PREPARO



1
PASSE A GOMA
DE TAPIOCA EM
UMA PENEIRA.



2

ESQUENTE UMA FRIGIDEIRA E ESPALHE
A GOMA PENEIRADA O SUFICIENTE PARA
COBRIR O FUNDO DA FRIGIDEIRA.

QUANDO COZINHA,
A GOMA FICA TODA
UNIDA, PARECENDO
UMA PANQUECA.



3

COLOQUE UM
POUCO DE RECHEIO.



4

DOBRE AO MEIO, DEIXE
O SUFICIENTE PARA
ESQUENTAR O RECHEIO.



5

RETIRE DO FOGO
E SIRVA AINDA QUENTE.

Mousse de Leite Ninho

MIXIDÃO



395G DE LEITE
CONDENSADO



1/2 PACOTE DE GELATINA*:
MOUSSE CREMOSO

1 PACOTE DE GELATINA*:
MOUSSE FIRME

*HIDRATE CONFORME EMBALAGEM



3 CAIXAS DE CREME
DE LEITE



1 1/2 XÍC DE LEITE NINHO
PODE SER OUTRA MARCA



BATA TUDO
MENOS A GELATINA
NO LIQUIDIFICADOR
POR 3 MINUTOS

ADICIONE A GELATINA
HIDRATADA E BATA
SÓ ATÉ MISTURAR

DEIXE NA GELADEIRA
ATÉ FIRMAR. SIRVA!

