

Apenas R\$ 1,75

DO JEITO QUE VOCÊ GOSTA!

Salve Jorge

super novelas

ANO 3 • Nº 139 • 29 DE OUTUBRO DE 2012
ISSN 2177-3890
91222177389004 00139

On line EDITORA

BOMBA!

NEYMAR E BRUNA MARQUEZINE SE RENDEM À PAIXÃO!

HOMEM FAZ THÉO SE SEPARAR DE MORENA

JESSICA É ESTUPRADA E HAROLDO SOFRE ATENTADO

GUERRA DOS SEXOS
Charlô destrói golpe de Otávio contra Roberta

LADO A LADO
Catarina abala casamento de Edgar e Laura

DRAMA
Maldades de Livia levam Claudia Raia às lágrimas!

EXCLUSIVO: XUXA É CONDENADA POR PLÁGIO

CARROSEL

VEJA AS ARMAÇÕES DA TURMA MAIS ADORADA DE TODO O PAÍS!

Culinária

Deixe sua vida mais doce!

Brownie diet

Ingredientes

- 2 ovos
- 2 gemas
- 1 e 1/2 colher (sopa) de Tal e Qual
- 10 tabletes de chocolate ao leite picados (25 g cada)
- 6 colheres (sopa) de óleo de canola
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de nozes torradas e picadas

Modo de preparo

Bata os ovos, as gemas e o Tal e Qual na batedeira em velocidade alta por cerca de cinco minutos ou até ficar bem aerado e claro. Enquanto isso, reserve dois tabletes de chocolate e derreta o restante com o óleo em banho-maria ou em micro-ondas na potência média por dois minutos. Misture bem até obter uma calda. Diminua a velocidade da batedeira e acrescente aos poucos essa calda de chocolate aos ovos batidos. Em seguida, adicione a farinha de trigo em colheradas. Desligue a batedeira e ponha, com uma espátula, as nozes e o chocolate reservado. Passe essa massa para uma assadeira quadrada ou retangular pequena untada e forrada com papel-manteiga. Asse em forno alto (220°C) preaquecido por cerca de dez minutos ou até se formar uma crosta na superfície. O interior deve ainda estar mole, deixando o brownie bem úmido. Deixe esfriar e corte em quadradinhos.

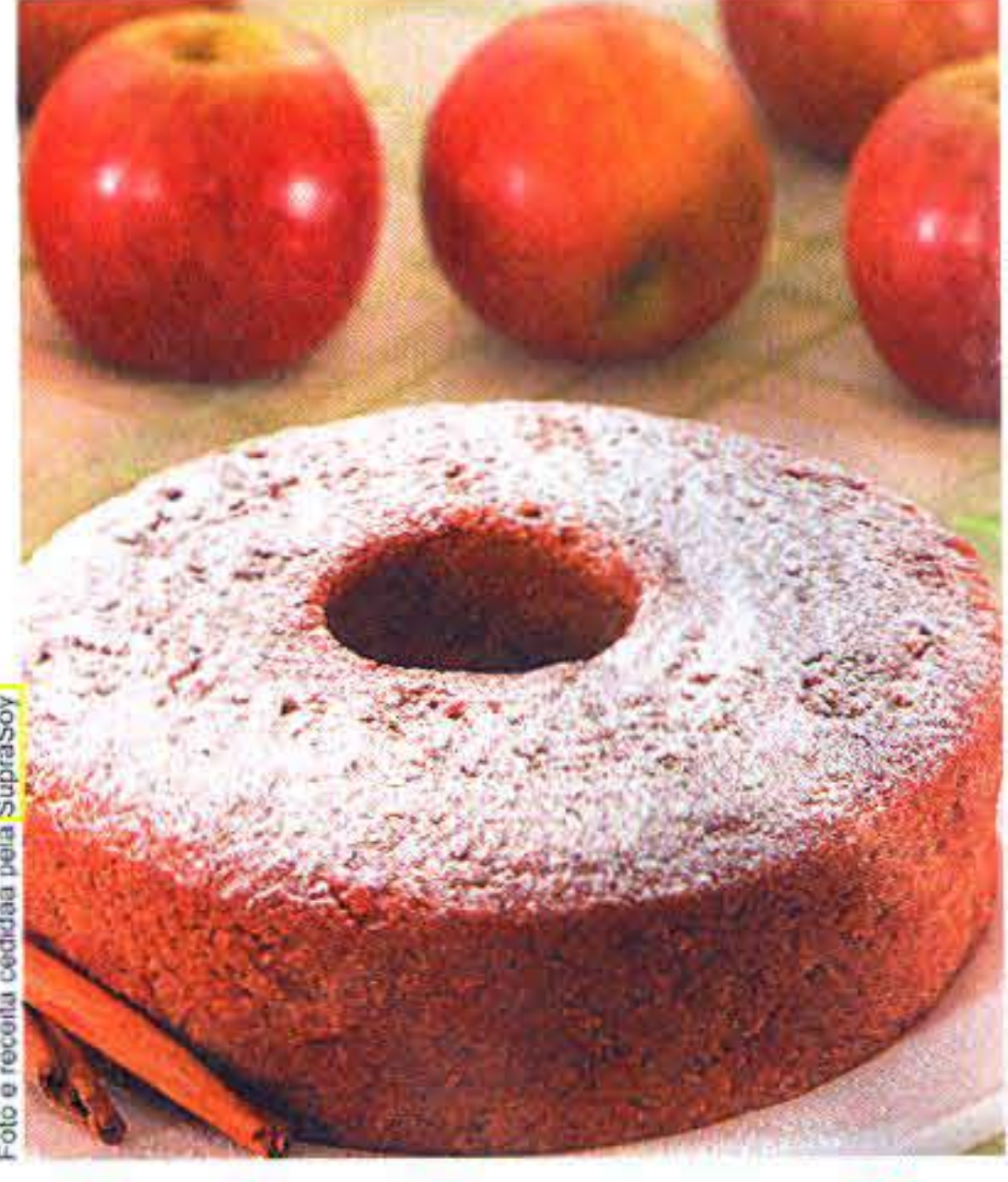


Foto e receita cedidas pela SupraSoy

Bolo de maçã sem glúten

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de creme de arroz
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de SupraSoy sem lactose original
- 2 maçãs raladas
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- Açúcar de confeitaria para polvilhar

Modo de preparo

Em uma tigela, misture os ingredientes secos. No liquidificador, bata os ovos junto com uma xícara (chá) de água, o SupraSoy e o óleo. Junte essa mistura aos ingredientes secos. Em seguida, misture bem. Acrescente as maçãs raladas, a canela e volte a misturar tudo. Divida a massa em duas fôrmas redondas com furo central (19 cm de diâmetro) untadas com óleo e enfarinhadas. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos ou até que ao espetar um palito no centro da massa ele saia limpo. Deixe esfriar, desenforme no prato em que for servir e polvilhe com açúcar de confeitaria.



Foto e receita cedidas pelo Clube de Receitas Tal e Qual