

# receitas

VOLUME 1 . 2021



DA EQUIPE MEG  
PARA TRAZER  
ACONCHEGO NA  
SUA ROTINA

# sumário

COOKIES DE FRAMBOESA E CHOCOLATE BRANCO .....	2
SUCO VERDE .....	3
MOLHO VERMELHO .....	4
GIN-SUS .....	5
BOLO DE CHOCOLATE DA TIA ERIKA .....	6

CRIADO NO BRASIL PARA  
TORNAR SUA ROTINA MAIS  
FOFA, OUSADA E ORGANIZADA

MEGEMEG.COM.BR

@MEGEMEG

MEG  MEG

# Cookies de Framboesa e Chocolate Branco

POR MARIANA COSTA



## ingredientes

### BASE

- \* 200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente (é importante que esteja em temperatura ambiente. Não funciona derreter no microondas!)
- \* 225g de açúcar refinado
- \* 170g de leite condensado
- \* 350g de farinha com fermento

### SABORES

- \* 150g de chocolate branco picadinho + 175g de framboesas
- OU
- \* 300g de chocolate picadinho
  - \* Pode também colocar um pouco de extrato de baunilha, raspinhas de limão ou de laranja e inventar o seu sabor (chocolate amargo com raspas de laranja ou chocolate branco com raspas de limão ficam maravilhosos)

## modo de preparo

- \* Misturar a manteiga, o açúcar e o leite condensado com uma colher de pau em um bowl grande (eu gosto de usar o bowl da batadeira) até ficar homogêneo
- \* Adicionar a farinha e misturar até ficar uniforme (aqui você começa com a colher de pau, mas quando ficar difícil pode usar as mãos)
- \* Cuidado para não ficar mexendo muito além do ponto para não desenvolver glúten
- \* Adicionar os chocolates picadinhos
- \* Fazer bolinhas com a massa. Para que fiquem todos do mesmo tamanho, pode usar uma colher de sorvete tipo de sorveteria buffet
- \* Dar uma achatadinha
- \* Adicionar as framboesas nos cookies já formados
- \* Deixar na geladeira por pelo menos meia hora. Mas melhor se for a partir de 6 horas ou de um dia pro outro. Vai ajudar na consistência!
- \* Colocar em uma forma untada e com papel manteiga e levar ao forno PRÉ AQUECIDO a 180°C por 15-18 minutos
- \* Tirar do forno quando os cookies estiverem com as bordinhas levemente douradas (mas não muito!)
- \* Esperar esfriar um pouquinho e colocar numa grelha pra eles terminarem de esfriar entrando um arzinho por baixo. Isso ajuda na consistência perfeita <3

# Suco Verde



POR DANIELA FERREIRA

## ingredientes

- \* 2 maçãs
- \* 2 folhas de couve manteiga
- \* suco de meio limão
- \* 1 gelo de maracujá (congele a polpa da fruta em forminhas de gelo)
- \* 4 pedras de gelo normal
- \* 100ml de água filtrada

## modo de preparo

- \* Lave as folhas de couve e as maçãs
- \* Retire o miolo das maçãs e corte em pedaços médios
- \* Junte todos os ingredientes no copo do liquidificador e bata até que virem uma mistura homogênea

**DICA:** se quiser variar seu suco, coloque gengibre ou hortelã para trazer aromas diferentes :)



# Molho Vermelho



POR JESSICA BLANCO

## ingredientes

- \* 10 tomates bem maduros
- \* 5 dentes de alho
- \* 1 cebola pequena
- \* 1 col de chá de páprica doce em pó
- \* 2 folhas de louro
- \* 4 col de sopa de azeite de oliva
- \* sal e pimenta do reino a gosto
- \* água filtrada
- \* folhas de manjeriço

## modo de preparo

- \* Comece preparando os ingredientes: lave os tomates, corte a cebola em cubos pequenos e corte o alho em lâminas finas
- \* Corte cada tomate ao meio e retire as sementes (um jeito bom de fazer isso é usando o dedo). Depois, corte cada metade em 4 partes
- \* Aqueça uma panela que caiba todos os tomates. Coloque o azeite, a cebola e o louro. Deixe refogar em fogo médio por uns 2 minutos
- \* Adicione o alho e abaixe o fogo. Deixe refogando por mais 1 minuto ou até que o alho solte um perfume gostoso
- \* Junte os tomates e a páprica na panela. Pode colocar um pouco de sal nessa hora (umas 2 pitadas). Misture todos os ingredientes, tampe e deixe fechado por uns 10 minutos para que o tomate solte água e fique macio
- \* Depois que os tomates amolecerem você pode adicionar cerca de 150ml de água para ajudar a dar consistência de molho. Tampe e deixe cozinhando por mais 10 minutos
- \* Com tudo cozido, use um amassador ou um garfo grande para desmanchar os pedaços de tomate que continuarem grandes
- \* Para finalizar tempere com sal, pimenta do reino e as folhas de manjeriço. É importante desligar o fogo logo em seguida para que as folhas não percam muito o aroma
- \* Agora curta seu molho da forma que achar melhor: com um macarrão simples ou numa lasanha. Você sentirá a diferença de sabor e nunca mais vai querer molho de saquinho :)

POR RAQUEL PEPINELI

## ingredientes

- \* 250 ml de guaraná Jesus
- \* 1 dose de gin
- \* suco de meio limão
- \* gelo a gosto
- \* zimbros para dar um aroma

## modo de preparo

- \* Escolha um copo belíssimo e transparente
- \* Misture todos os ingredientes
- \* Se quiser você pode enfeitar o drink com rodela de limão. Divirta-se com essa bebida única e rápida

**APENAS PARA MAIORES DE 18 ANOS**

# Gin-sus



# Bolo de Chocolate da Tia Erika

POR KARINA QUEIROZ

## ingredientes

- \* 06 ovos
- \* 04 colheres de manteiga
- \* 04 xícaras de farinha de trigo
- \* 01 xícara e meia de açúcar
- \* 01 xícara e meia de chocolate em pó
- \* 01 xícara e meia de leite
- \* 01 colher de fermento em pó

## modo de preparo

- \* Separe as claras das gemas. Guarde cada parte em tigelas separadas
- \* Bata as claras em neve, depois acrescente as gemas, adicione o açúcar e a manteiga até virar um creme clarinho
- \* Com a batedeira desligada, acrescente a farinha, o leite e por último o chocolate e o fermento
- \* Leve ao forno a 200° por cerca de 35 minutos ou até um palito sair seco

M E G  M E G