COLEÇÃO DE RECEITAS PARA CRIANÇAS

Pequenos Sabores, *Grandes Sorrisos*

VOLUME 3

3 receitas para saborear
Prévia para experimentar em família



um e-book da
Casa das Receitas

Pequenos sabores, *grandes momentos.*

Uma colher para misturar. Um cheirinho bom vindo do forno. Uma mesa onde sempre cabe mais uma história.

Esta prévia traz 3 receitas completas para você experimentar. O e-book completo reúne 20 receitas, com o mesmo carinho em cada página.

Escolha uma receita, prepare os ingredientes e aproveite a companhia. Cozinhar juntos também é um jeito bonito de criar lembranças.

UM LIVRO PARA PREPARAR E GUARDAR

Toque nos títulos do sumário para ir às receitas. Os links nos ingredientes e no final dos preparos levam aos nossos blogs.

Casa das Receitas

Receitas adaptadas dos nossos blogs. Tempos e porções estimados. Imagens ilustrativas, incluindo imagens geradas por IA.

Vamos cozinhar juntos

Este livro foi pensado para famílias com crianças em idade escolar. Escolha tarefas que combinem com a idade e acompanhe cada etapa.

ANTES DE COMEÇAR

Leiam a receita, lavem as mãos e separem os ingredientes. Confira os rótulos e as restrições alimentares de quem vai comer.

PEQUENAS MÃOS PODEM AJUDAR

Medir ingredientes, misturar preparos frios e organizar a mesa são boas oportunidades de participar. Não provem massas cruas com farinha ou ovos.

O ADULTO CUIDA DO CALOR

Facas, fogão, forno e aparelhos elétricos ficam com o adulto. Antes de servir, deixe amornar e ajuste o tamanho das porções para a criança.

Casa das Receitas

Nesta prévia

3 receitas para conhecer este volume

Estrogonofe de frango cremoso 06

Enroladinho assado de presunto e queijo 10

Cupcake de chocolate com cobertura cremosa 14

Casa das Receitas



01 / REFEIÇÕES EM FAMÍLIA

Estrogonofe de frango
cremoso e caseiro

Molho delicado, frango macio e aquele almoço que convida todo mundo a sentar junto.

Casa das Receitas

Ingredientes

Rende cerca de 4 porções

Preparo: cerca de 35 min

- 500 g de peito de frango em cubos pequenos
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 200 g de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de ketchup
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 200 g de champignon em conserva, escorrido
- 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Mestre das Receitas

Casa das Receitas

Modo de preparo

Refeições em família | Parte 1 de 2

01. Prepare a base. Aqueça o óleo em uma panela. Refogue a cebola até amaciar e acrescente o alho, mexendo sem deixar queimar.

02. Cozinhe o frango. Junte os cubos de frango, tempere com sal e pimenta e cozinhe, mexendo, até dourarem e estarem cozidos no centro. Com termômetro, confira pelo menos 74 °C.

03. Acrescente os sabores. Misture o ketchup, a mostarda e os champignons. Mexa delicadamente para distribuir os ingredientes.



Continue na próxima página.

Modo de preparo

Refeições em família | Parte 2 de 2

04. Finalize o molho. Abaixe o fogo e junte o creme de leite. Aqueça suavemente, sem deixar ferver forte. Ajuste o sal e sirva depois de amornar, com arroz se desejar.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

Use mostarda suave e coloque a pimenta aos poucos. O creme de leite entra no final, com o fogo baixo, para manter o molho uniforme.

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Mestre das Receitas





02 / HORA DO LANCHE

Enroladinhos assados *de presunto e queijo*

Massa macia e recheio quentinho para uma tarde com gostinho de padaria.

Casa das Receitas

Ingredientes

Rende cerca de 12 enroladinhos

Preparo: cerca de 2h20, com crescimento | Forno: 180 °C

- 500 g de farinha de trigo, mais um pouco para polvilhar
- 10 g de fermento biológico seco
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 300 ml de leite morno, não quente
- 50 ml de óleo vegetal ou azeite
- 200 g de presunto fatiado
- 200 g de muçarela ralada
- Manteiga para pincelar e gordura para untar

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Mestre das Receitas

Casa das Receitas

Modo de preparo

Hora do lanche | Parte 1 de 2

01. Ative o fermento. Misture o fermento, o açúcar e 100 ml do leite morno. Espere cerca de 10 minutos, até espumar.

02. Prepare a massa. Misture farinha e sal. Junte o fermento ativado, os 200 ml restantes de leite e o óleo. Amasse e sove por cerca de 10 minutos, até ficar lisa e elástica.

03. Deixe crescer. Coloque em uma tigela untada, cubra e deixe descansar por cerca de 1 hora, ou até dobrar de volume.

04. Modele e recheie. Divida em cerca de 12 porções. Abra cada uma em retângulo, distribua presunto e queijo e enrole, fechando bem as pontas e a emenda.

Continue na próxima página.

Casa das Receitas

Modo de preparo

Hora do lanche | Parte 2 de 2

05. Espere e asse. Acomode em assadeira untada, com espaço entre eles. Pincele manteiga derretida e deixe crescer por mais 30 minutos. Asse em forno preaquecido a 180 °C por cerca de 25 minutos, até dourar.

06. Sirva com cuidado. Retire da assadeira e espere amornar. O queijo pode continuar muito quente mesmo depois de a massa perder o calor.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

O leite deve estar morno, nunca quente. Fechar bem as emendas ajuda a manter o recheio dentro da massa durante o forno.

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Mestre das Receitas

Casa das Receitas



03 / DOCES LEMBRANÇAS

Cupcakes de chocolate *com cobertura cremosa*

Bolinhos de festa com chocolate no centro e uma cobertura para decorar juntos.

Casa das Receitas

Ingredientes

Rende cerca de 12 a 16 cupcakes

Preparo: cerca de 1 h, mais resfriamento | Forno: 180 °C

- Massa: 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de cacau em pó
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1/2 colher (chá) de sal
- 2 ovos grandes
- 1/2 xícara (chá) de óleo vegetal
- 1 xícara (chá) de leite

Casa das Receitas

A lista continua na próxima página.

Ingredientes

Continuação da lista

Separe os ingredientes antes de começar.

- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de chocolate em pedaços para o centro
- Cobertura: 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- Granulado ou chocolate ralado (opcional)

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Receitas da Bella



Modo de preparo

Doces lembranças | Parte 1 de 2

01. Organize os ingredientes. Preaqueça o forno a 180 °C e coloque forminhas de papel em uma forma de cupcakes. Misture farinha, cacau, fermento e sal.

02. Prepare a massa. Bata os ovos com o açúcar até clarear. Junte o óleo, o leite e a baunilha. Incorpore os ingredientes secos delicadamente, só até a massa ficar uniforme.

03. Distribua e asse. Divida a massa nas cavidades, sem ultrapassar dois terços da altura. Distribua os pedaços de chocolate no centro. Asse por 15 a 20 minutos, até um palito na parte de massa sair sem massa crua.



Continue na próxima página.

Modo de preparo

Doces lembranças | Parte 2 de 2

04. Espere esfriar. Retire os cupcakes da forma quando conseguir manuseá-los e deixe esfriar completamente antes de cobrir.

05. Faça a cobertura. Bata a manteiga com o açúcar de confeiteiro e o cacau até ficar leve e cremosa. Espalhe com espátula ou saco de confeitar e finalize com granulado, se desejar.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

Usamos a massa com pedaços de chocolate e a cobertura de manteiga do artigo. O recheio adicional de ganache fica como outra opção no blog, sem entrar nesta receita.

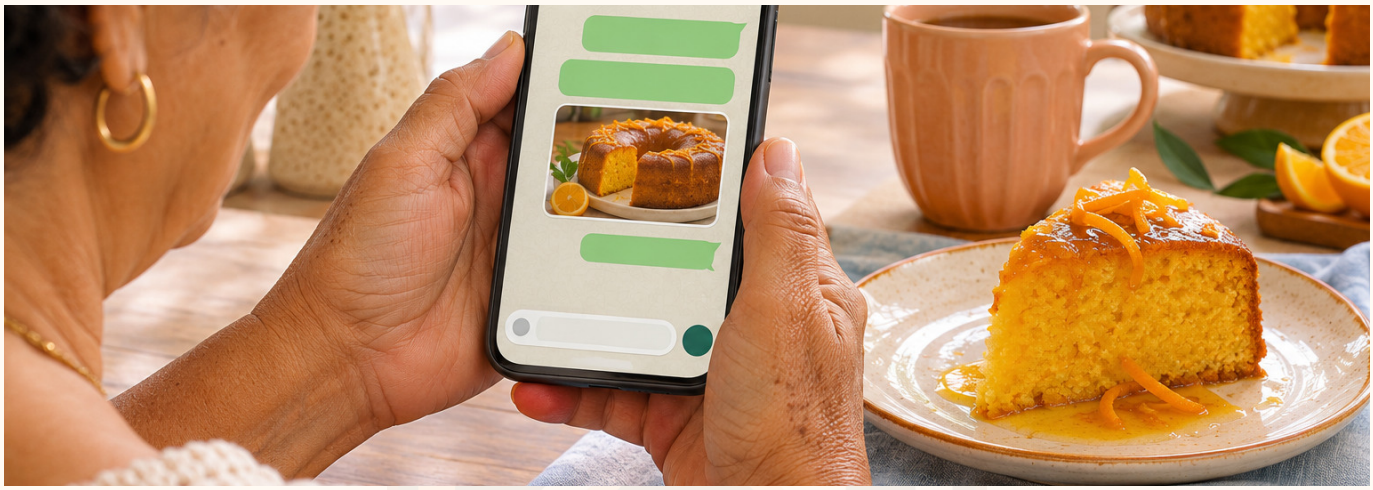
Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Receitas da Bella

Casa das Receitas

Você pede.
A receita chega.

Direto no seu WhatsApp.



Escreva ou mande um áudio contando qual receita você deseja. Nosso sistema automático encontra a receita e envia o link para você pelo WhatsApp.

Se ela ainda não estiver nos nossos blogs, buscamos referências na internet, criamos a receita e enviamos o link para você.

Você fala ou escreve. E recebe!

Comunidade Casa das Receitas

casadasreceitas.com

CASA DAS RECEITAS

Obrigada por trazer *a gente para a sua mesa.*

Que estas receitas acompanhem conversas demoradas, abraços apertados e aquele gostinho de querer repetir.

Este é o Volume 3 da coleção oficial da Casa das Receitas. Entre na nossa comunidade exclusiva: receba receitas todos os dias e peça a sua favorita por texto ou voz. O link chega direto no seu WhatsApp.

Comunidade Casa das Receitas

casadasreceitas.com

Da nossa casa para a sua. Com carinho!

CASA DAS RECEITAS

Gostou deste gostinho?

Você conheceu 3 receitas desta coleção. No e-book completo, são 20 receitas para descobrir, preparar e compartilhar.

Pequenos Sabores,
Grandes Sorrisos

VOLUME 3

Para adquirir o e-book completo, acesse a Casa das Receitas pelo botão abaixo.

Adquirir o e-book completo

casadasreceitas.com