COLEÇÃO DE RECEITAS PARA CRIANÇAS

Pequenos Sabores, *Grandes Sorrisos*

VOLUME 2

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

Lasanha à bolonhesa com queijo gratinado 06

Coxinha de frango assada 11

Bolo mármore de baunilha e chocolate 16

Casa das Receitas







01 / REFEIÇÕES EM FAMÍLIA

Lasanha à bolonhesa
com queijo gratinado

Camadas de massa, dois molhos e queijo dourado para um almoço cheio de histórias.

Casa das Receitas

Ingredientes

Rende cerca de 6 porções

Preparo: 1h20 | Forno: 180 °C

- 500 g de carne bovina moída
- 250 g de massa fresca para lasanha
- 2 xícaras (chá) de molho de tomate
- 1 cebola e 2 dentes de alho, picados
- Um fio de azeite para refogar
- Molho branco: 300 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Casa das Receitas

A lista continua na próxima página.

Ingredientes

Continuação da lista

Separe os ingredientes antes de começar.

- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 200 g de muçarela ralada
- 100 g de parmesão ralado
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto
- Manjericão ou orégano a gosto (opcional)

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Mestre das Receitas



Modo de preparo

Refeições em família | Parte 1 de 2

01. Faça a bolonhesa. Aqueça o azeite, refogue a cebola e junte o alho. Acrescente a carne e cozinhe, desfazendo os grumos. Coloque o molho de tomate, sal e pimenta. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 20 minutos.

02. Prepare o molho branco. Derreta a manteiga em outra panela. Junte a farinha e mexa por cerca de 1 minuto. Adicione o leite aos poucos, mexendo até engrossar. Tempere com sal e noz-moscada.

03. Monte as camadas. Preaqueça o forno a 180 °C. Em um refratário médio, espalhe um pouco de bolonhesa. Alterne massa, bolonhesa, molho branco e muçarela. Siga a orientação da embalagem sobre o uso da massa.

Continue na próxima página.

Casa das Receitas

Modo de preparo

Refeições em família | Parte 2 de 2

04. Gratine. Termine com molho e os queijos. Asse por cerca de 30 a 40 minutos, até a massa estar cozida e a superfície dourada. O centro deve estar bem quente; com termômetro, confira 74 °C.

05. Espere um pouco. Deixe descansar por alguns minutos antes de cortar. Finalize com ervas, se desejar, e sirva depois de amornar.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

Cubra bem a massa com molho para evitar bordas ressecadas. O descanso ajuda a manter as camadas ao servir.

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Mestre das Receitas

Casa das Receitas



02 / HORA DO LANCHE

Coxinhas de frango
assadas e cremosas

O salgado de festa ganha uma versão de forno, com frango e recheio cremoso.

Casa das Receitas

Ingredientes

Rende cerca de 35 unidades, conforme o tamanho

Preparo: cerca de 1h30 | Forno: 200 °C

- Massa: 1 litro de caldo de frango
- 500 g de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- Recheio: 500 g de frango já cozido e desfiado
- 250 g de requeijão culinário firme ou Catupiry
- 1 cebola e 2 dentes de alho, picados
- 1 colher (sopa) de manteiga para o refogado

Casa das Receitas

A lista continua na próxima página.

Ingredientes

Continuação da lista

Separe os ingredientes antes de começar.

- 1/4 de xícara (chá) de cheiro-verde picado
- Até 1 colher (chá) de sal, conforme o caldo
- 1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino
- 1 colher (chá) de páprica doce (opcional)
- Para empanar: 2 ovos batidos e 2 xícaras de farinha de rosca
- Óleo para untar e pincelar

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal



Modo de preparo

Hora do lanche | Parte 1 de 2

01. Faça o recheio. Refogue cebola e alho na manteiga do recheio. Junte o frango, páprica, pimenta e sal aos poucos. Misture o cheiro-verde e o requeijão. Reserve e deixe amornar.

02. Cozinhe a massa. Ferva o caldo com a manteiga da massa. Acrescente o trigo de uma só vez e mexa vigorosamente até a massa formar uma bola e se soltar da panela.

03. Deixe amornar. Transfira para uma superfície limpa. Espere ficar segura para manusear e amasse brevemente, até ficar lisa e maleável.

04. Modele. Divida em porções semelhantes. Abra cada uma na palma da mão, coloque um pouco de recheio e feche em formato de gota. Aperte bem as emendas para não vazar.

Continue na próxima página.

Casa das Receitas

Modo de preparo

Hora do lanche | Parte 2 de 2

05. Empane. Preaqueça o forno a 200 °C. Passe as coxinhas nos ovos e na farinha de rosca. Coloque em assadeira untada e pincele com pouco óleo.

06. Asse. Asse por 20 a 25 minutos, virando com cuidado na metade, até dourar e aquecer por dentro. O tempo varia com o tamanho; confira 74 °C no centro. Espere amornar antes de servir.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

Use recheio firme e pouca quantidade em cada porção. Esta receita aproveita a variação assada da coxinha publicada no nosso blog.

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Eu Amo Natal

Casa das Receitas



03 / DOCES LEMBRANÇAS

Bolo mármore
de baunilha e chocolate

Cada fatia revela um desenho diferente, com dois sabores que combinam desde a primeira mordida.

Casa das Receitas

Ingredientes

Rende cerca de 10 a 12 fatias

Preparo: cerca de 1 h | Forno: 180 °C

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de manteiga amolecida
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1/2 xícara (chá) de cacau em pó
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- Manteiga e farinha para a forma

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Mestre das Receitas

Casa das Receitas

Modo de preparo

Doces lembranças | Parte 1 de 2

01. Prepare a base. Preaqueça o forno a 180 °C e unte e enfarinhe uma forma média. Bata manteiga e açúcar até ficar claro e fofo. Junte os ovos, um por vez, e a baunilha.

02. Incorpore. Misture a farinha com o fermento. Adicione ao creme alternando com o leite, mexendo suavemente até ficar uniforme.

03. Separe as cores. Divida a massa em duas partes. Misture o cacau em uma delas; mantenha a outra clara.



Continue na próxima página.

Casa das Receitas

Modo de preparo

Doces lembranças | Parte 2 de 2

04. Faça o desenho. Coloque colheradas alternadas das duas massas na forma. Passe um garfo em movimentos suaves para marmorizá-las, sem misturar completamente. Não ultrapasse 2/3 da altura da forma.

05. Asse. Leve ao forno por 40 a 50 minutos, até um palito sair sem massa crua. Espere amornar antes de desenformar.

UM CUIDADO QUE FAZ DIFERENÇA

Faça poucos movimentos com o garfo. Assim, a massa mantém o contraste e cada fatia ganha seu próprio desenho.

Dicas, substituições e variações de preparo

Veja no nosso blog Mestre das Receitas

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 2 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 2

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

Adquirir o e-book completo

casadasreceitas.com