



Bolo gelado fácil

Ingredientes

1 caixa de bolo de coco
1 envelope de gelatina em pó
incolor sem sabor
3 colheres (sopa) de água
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 vidro de leite de coco
2 latas de leite (use a lata de
leite condensado vazia para
medir)
2 xícaras (chá) de chantilly
pronto
1 xícara (chá) de coco ralado
Margarina e farinha de trigo
para untar e enfarinhar

Modo de preparo

Prepare a massa do bolo conforme as instruções da embalagem.

Coloque em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos, ou até que enfriando um palito, ele saia limpo.

Retire e desenforme.

Hidrate a gelatina na água e dissolva em banho maria.

Bata no liquidificador com os ingredientes restantes, menos o coco.

Forre a fôrma em que assou o bolo com papel alumínio, alisando bem, e despeje metade do líquido na Fôrma forrada.

Coloque o bolo sobre o liquidificador.

Cubra com papel alumínio e leve à geladeira por 2 horas.

Retire, desenforme, cubra com o chantilly e polvilhe o coco.

Sirva em seguida.

Repolho refogado

Ingredientes

1 repolho médio (mais ou menos 1,2kg)
3 colheres (sopa) de óleo
1/2 cebola média picada em pedaços grandes
1 dente de alho picado
2 tomates maduros, picados em pedaços grandes
2 cebolinhas verdes cortadas em rodelas
Salsa picada a gosto
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Corte o repolho em quatro partes e elimine o miolo duro.

Corte em tiras não muito finas e lave bem.

Deixe no escorredor por alguns minutos, para retirar todo o excesso de água.

Aqueça o óleo numa panela e frite ligeiramente a cebola e o alho.

Junte o tomate e os temperos verdes, mexa bem e refogue por alguns minutos.

Acrescente o repolho picado.

Tempere com sal e pimenta do reino e mexa bem.

Abaixe o fogo ao mínimo e tampe a panela.

Deixe cozinhar até que o repolho esteja cozido, mas não macio demais (mais ou menos 20 minutos).

Se necessário, respingue um pouco de água.

Sirva em seguida, acompanhando carnes em geral.

Mantenha a cidade limpa!
Não jogue lixo nas ruas.
A população agradece!

