

Sonhos Gigantes

INGREDIENTES

250g Água
100g margarina Vaqueiro (0,35€)
200g farinha (0,20€)
Sal q.b
6 ovos (0,84€)
casca 1 limão
1 Lt óleo (1€)



- Levam a água e a margarina ao lume até ferver. Juntam a casca do limão e o sal. Deitam a farinha toda de uma vez, e mexem até formar uma bola!
- Depois desligam o lume, deixam arrefecer um bocadinho, e adicionam os ovos 2 a 2. Amassam bem! Agora é força de braço! Entre cada adição vão ver que a massa vai ficar espessa. Incha toda de uma vez, e mexem até formar uma bola!
- Fritam os sonhos no litro de óleo quente, utilizei uma panela, porque assim eles viram sozinhos! Tem profundidade suficiente.
- Fazem uma linha de montagem dos sonhos :D Utilizei duas colheres de sobremesa e os sonhos ficam gigantes! Enquanto eles fritam com a espátula dou-lhes umas palmadinhas simpáticas para crescerem mais! Depois apanham o jeito, é simples!
- Depois é panar com açúcar e canela, e faço uma calda à parte com uma caneca de água e meia de açúcar, com pau de canela e casca de limão. Deixo ferver e está pronto!



Bolo de Laranja Delicioso

Custo Total: 2,62€

INGREDIENTES

2 chávenas de açúcar (0,36€)
2 chávenas de farinha (0,24€)
4 ovos (0,52€)
3/4 de chavena de óleo (0,21€)
1 chavena com sumo de laranja (2 laranjas 0,45€)
E raspas das laranjas espremidas
1 colher chá de fermento
50gr de chocolate preto (0,84€)

chocolate em pó para polvilhar a forma e manteiga para untar



- O bolo é muito simples: num recipiente juntar os ingredientes todos à excepção do chocolate.
- Bater tudo e no final ralar o chocolate para a massa.
- Mexer com uma colher.
- Untar a forma com manteiga e polvilhar com o chocolate em pó. Desta vez, optamos também por dividir a massa e fazer também uma tortinha, com recheio de chocolate da Vahiné, já pré-preparado.
- O chocolate utilizado da Vahiné é cobertura de cupcakes, fica mesmo muito bom! :D
- Vai ao forno a 180 °C de 30 a 40 minutos.

Bolo de Maçã

Custo Total: 2,16€

INGREDIENTES

- 3 ovos (0,33€)
- 200 gr açúcar (utilizo sempre mascavado, ou amarelo) (0,23€)
- 100gr margarina (0,30€)
- 170gr farinha para bolos Nacional (0,14€)
- 1 colher chá fermento
- 2 maçãs reineta descascadas e cortadas em meia luas (0,80€)
- 1 iogurte natural (0,36€)



- Agora é muito simples: bater os ovos com o açúcar e depois juntar a margarina e o iogurte.
- Incorporar a farinha com o fermento com calma.
- Depois deitam a mistura numa forma.
- E no fim deitam os pedacinhos de maçã e metem no forno. Atenção que o bolo demora um bocadinho a cozinhar...
- Espetem o palito em vários pontos do bolo, porque aparentemente ele está cozinhado e depois revela-se que não estará :D
- Deixo 40 minutos no forno a 190°C.
- Vão adorar sentir os pedacinhos da maçã no meio do bolo!

Bolo ou Torta de Cenoura

Custo Total: 1,50€ e com a cobertura de chocolate fica em 2,80€

INGREDIENTES

- 800gr cenoura (0,45€)
- 4 ovos (0,43)
- 400gr açúcar (0,40€)
- 125gr farinha (0,09€)
- 1 colher café fermento
- 1 laranja (opcional mas super recomendo!) (0,10€)



- Cozer a cenoura num tachinho até ficar mole, deixa-se arrefecer. Passa-se a cenoura na varinha mágica.
- Separam-se as gemas das claras.
- Batem-se as gemas com o açúcar, e podem colocar um bocadinho de raspa de laranja e o sumo de laranja.
- E depois misturar a farinha e o fermento.
- Depois adicionar a cenoura.
- Bater as claras em castelo, e envolver no fim.
- Esta receita pode ser feita em torta ou bolo.
- Se for em torta, colocam papel vegetal na forma, e o forno a 180°, durante 20 a 25 minutos, não deixar cozer muito.
- Polvilham com açúcar e fica tão gostosa!!
- Se for bolo, fica no forno a 180°, 35 minutos.
- Para a cobertura de chocolate podem por uma tablete de chocolate culinária 200g (1,30€), um pouco de leite, e uma colher de sopa de margarina Vaqueiro, a ferver até derreter.