

The background is a solid orange color, decorated with various Halloween-themed items. At the top center is a carved orange pumpkin. To its left is a large black spider on a branch. To its right is another black spider and a black spiderweb. Below the top pumpkin is a black bat. On the right side, there is a white eyeball with a blue iris and red veins, and a black centipede. At the bottom center is a white skull. To the right of the skull is a black bat and a black spiderweb. On the left side, there is a black bat and a black spiderweb. At the bottom left, there is a black spiderweb and a black spider. A black and white striped ribbon is on the right side. A black and white striped ribbon is on the left side. A black and white striped ribbon is on the right side. A black and white striped ribbon is on the left side.

5 RECEITAS DIVERTIDAS PARA O HALLOWEEN

 SANDRA COUTO

PIZZA DE ARANHA



INGREDIENTES

- MASSA DE MINI PIZZA
- MOLHO DE TOMATE
- AZEITONA PRETA
- 300 GRAMAS DE MUÇARELA

MODO DE PREPARO



1. PASSE O MOLHO DE TOMATE NA MASSA DE PIZZA E COLOQUE UM POUCO DE MUÇARELA RALADA
2. PARA FAZER AS ARANHAS: PEGUE UMA AZEITONA E CORTE EM RODELAS; CORTE CADA RODELA AO MEIO, FORMANDO AS PATINHAS. SEPRE OUTRA AZEITONA E PARTA AO MEIO PARA FAZER A CABEÇA.
3. DEPOIS, COLOQUE A AZEITONA MAIOR NO CENTRO DA PIZZA.
4. POSICIONE A METADE DA AZEITONA (CABEÇA) ACIMA.
5. DISTRIBUA 4 "PATINHAS" DE CADA LADO DA AZEITONA MAIOR.
6. PRESSIONE BEM AS AZEITONAS NA MUÇARELA PARA FICAREM FIRMES.
7. LEVE AO FORNO POR 15 MINUTOS OU ATÉ O QUEIJO DERRETER.



DEDO DE BRUXA

INGREDIENTES

- 200G DE MANTEIGA
- 100G DE AÇÚCAR REFINADO
- 1 OVO
- 1 COLHER DE CHÁ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 300G DE FARINHA DE TRIGO
- 1 PITADA DE SAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- AMÊNDOAS INTEIRAS (PARA AS UNHAS)
- CORANTE ALIMENTÍCIO VERMELHO (OU GELEIA DE MORANGO)



MODO DE PREPARO

1. BATA A MANTEIGA COM O AÇÚCAR ATÉ FORMAR UM CREME LEVE E FOFO.
2. ADICIONE O OVO E A ESSÊNCIA DE BAUNILHA, MISTURANDO BEM.
3. ACRESCENTE A FARINHA, O SAL E O FERMENTO AOS POUCOS, ATÉ OBTER UMA MASSA HOMOGÊNEA.
4. ENVOLVA A MASSA EM PLÁSTICO FILME E LEVE À GELADEIRA POR 30 MINUTOS.
5. PRÉ-AQUEÇA O FORNO A 180°C E FORRE UMA ASSADEIRA COM PAPEL MANTEIGA.
6. MODELE PEQUENAS PORÇÕES DA MASSA EM FORMATO DE DEDOS E FAÇA MARCAS SIMULANDO ARTICULAÇÕES.
7. COLOQUE UMA AMÊNDOA NA PONTA DE CADA DEDO PARA REPRESENTAR AS UNHAS.
8. ASSE ATÉ DOURAR LEVEMENTE.

SUSPIRO FANTASMA

INGREDIENTES

- 3 CLARAS DE OVOS
- 150G DE AÇÚCAR
- 1 PITADA DE SAL
- CORANTE ALIMENTAR PRETO (OU CHOCOLATE DERRETIDO) PARA FAZER OS OLHOS E BOCAS



MODO DE PREPARO

1. BATA AS CLARAS EM NEVE COM UMA PITADA DE SAL ATÉ FICAREM FIRMES.
2. ADICIONE O AÇÚCAR AOS POUCOS, BATENDO ATÉ FORMAR UM MERENGUE BRILHANTE E FIRME.
3. TRANSFIRA O MERENGUE PARA UM SACO DE CONFEITAR.
4. FAÇA PEQUENAS MONTANHAS EM UMA ASSADEIRA FORRADA COM PAPEL MANTEIGA, FORMANDO OS FANTASMAS.
5. ASSE EM FORNO PRÉ-AQUECIDO A 100°C POR 1H30 A 2H, ATÉ OS SUSPIROS SECAREM.
6. DEIXE ESFRIAR COMPLETAMENTE.
7. DESENHE OS OLHOS E A BOCA COM CORANTE PRETO OU CHOCOLATE DERRETIDO.

BRIGADEIRO ABÓBORA



INGREDIENTES

- 1 CAIXA DE LEITE CONDENSADO
- 50G DE LEITE EM PÓ
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE (200G)
- CORANTE ALIMENTÍCIO
HIDROSSOLÚVEL LARANJA A GOSTO
- CRAVO-DA-ÍNDIA PARA DECORAR

MODO DE PREPARO

1. COLOQUE O LEITE CONDENSADO, O LEITE EM PÓ E O CREME DE LEITE EM UMA PANELA.
2. LEVE AO FOGO BAIXO, MEXENDO SEMPRE PARA NÃO GRUDAR.
3. QUANDO COMEÇAR A DESGRUDAR DO FUNDO, ADICIONE O CORANTE LARANJA E MISTURE BEM.
4. COZINHE POR 10 A 12 MINUTOS, ATÉ ATINGIR O PONTO DE BRIGADEIRO.
5. TRANSFIRA PARA UM PRATO UNTADO COM MANTEIGA E DEIXE ESFRIAR COMPLETAMENTE.
6. COM AS MÃOS UNTADAS, MODELE BOLINHAS E FINALIZE COM UM CRAVO-DA-ÍNDIA NO CENTRO.



OREOS DE HALLOWEEN

INGREDIENTES

- CHOCOLATE BRANCO
- CORANTES ALIMENTÍCIOS EM PÓ BRANCO
- BOLACHAS OREO
- PALITOS
- CORANTE ALIMENTÍCIO EM GEL PRETO



MODO DE PREPARO

1. DERRETA O CHOCOLATE BRANCO NO MICRO-ONDAS, PAUSANDO A CADA 30 SEGUNDOS PARA MEXER, OU UTILIZE O MÉTODO DE BANHO-MARIA.
2. ACRESCENTE O CORANTE BRANCO E MISTURE BEM ATÉ QUE FIQUE TOTALMENTE INCORPORADO. RESERVE.
3. SEPRE AS BOLACHAS, APLIQUE UMA PEQUENA QUANTIDADE DE CHOCOLATE BRANCO EM UMA DAS METADES, POSICIONE O PALITO NO CENTRO E FECHÉ COM A OUTRA PARTE.
4. REPITA O PROCESSO COM TODAS AS BOLACHAS E LEVE À GELADEIRA POR CERCA DE 10 MINUTOS PARA FIRMAR.
5. MERGULHE OS OREO POPS NO CHOCOLATE BRANCO DERRETIDO E COLOQUE-OS SOBRE UMA TRAVESSA FORRADA COM PAPEL MANTEIGA.
6. AGUARDE ATÉ QUE O CHOCOLATE SEQUE COMPLETAMENTE E ENDUREÇA.
7. COM A PONTA DE UM PINCEL UMEDECIDO NO CORANTE EM GEL PRETO, DESENHE AS CARINHAS SOBRE OS OREOS.



PARA MAIS RECEITAS :

ACESSE NOSSO SITE

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**