

Como conservar alhos

Se você é daquelas pessoas que não gostam de descascar alho toda vez que cozinham, por causa do forte odor que deixam nas mãos, mergulhe-os em água fria durante algumas horas e você vai ver que são muito mais fáceis de descascar e o odor diminui. Depois é só guardá-los em azeite e está pronto para usar.

Mantenha os cremes longe do sol e da umidade, tudo isso pode estragá-lo, e causar danos a sua pele e cabelos. Antes de usar produtos importados, olhe se sua fórmula pode ser usada em nosso clima tropical.

GLACÊ DE CHOCOLATE

Ingredientes

250 g de manteiga sem sal

4 ou 5 colheres (sopa) de açúcar (melhor o de confeito)

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (chá) de baunilha

Modo de fazer:

Bata bem a manteiga com o açúcar até que não se sinta mais o granulado do açúcar. Junte o chocolate e a essência e bata mais um pouco. Coloque na geladeira por cerca de duas horas, antes de confeitar o bolo.

GLACÊ PROFISSIONAL

Ingredientes:

1 1/2 xícara de chá (280 gramas) de açúcar de confeito

2 claras

1 colher de sobremesa de suco de limão

1/2 pacote (250 gramas) de gordura vegetal hidrogenada

1 pitada de sal

Modo de fazer:

Bata o açúcar e as claras até ficar pastoso, acrescente o suco de limão e junte aos poucos, a gordura, o sal, até obter um glacê leve e fofo, por cerca de 15 minutos.