

STROGONOFF DE CHOCOLATE

Ingredientes:

01 lata de leite condensado
03 colheres (sopa) de chocolate em pó
02 colheres (sopa) de margarina sem sal
04 colheres (sopa) de leite
03 barras de chocolate suflair picado
Morangos picados
01 lata de creme de leite

Modo de fazer:

Junte o leite condensado, chocolate em pó, margarina e o leite e leve ao fogo baixo até desprender do fundo da panela (ponto de brigadeiro mole). Deixe esfriar. Misture o brigadeiro, depois de completamente frio, com o creme de leite e leve a geladeira por uma hora. Depois, misture com o chocolate picado e com os morangos. Sirva a seguir. Bem gelado.

(Maxilaine Cardoso – Goioerê)

A primavera está no ar. Aproveite e invista nos novos lançamentos de perfumes.

Não esqueça, sob o forte calor do sol nada de usar perfumes muito doces. A dica para esta estação é aproveitar ao máximo as essências refrescantes e cítricas para ter a sensação de frescor o dia todo.

- **BABA DO QUIABO: Você não gosta de quiabo por que acha que ele é muito babento?** Para eliminar a baba do quiabo, lave-o ainda inteiro, seque-o e coloque-o numa tigela com um pouco de suco de limão, deixando repousar durante 15 minutos. Depois lave ligeiramente, corte e cozinhe.