



Receitas fáceis e práticas para curtir os jogos em família e amigos

Julho de 2018. Receber pessoas em casa é quase um ritual em meio a esse momento de comemoração pelo qual estamos passando. Por isso, separamos algumas receitas fáceis e práticas para que não você não perca tempo na cozinha. Seguem:

1) Mousse de Maracujá

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de água
- 1 envelope de gelatina em pó Royal sem sabor
- 1 Tang sabor maracujá (ou o sabor da sua preferência)
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 claras de ovos

Opcional: raspas de limão

Modo de preparo: Misture a gelatina e a água e leve ao fogo baixo até dissolver. Deixe esfriar e junte a embalagem de Tang sabor maracujá e o creme de leite. Em uma batedeira, bata as claras em neve e junte delicadamente ao creme já preparado. Coloque em uma travessa e leve à geladeira até firmar.

2) Milkshake de Morango

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 Tang sabor morango (ou o sabor da sua preferência)
- 500 ml de sorvete de creme
- Morangos para decorar (ou a fruta da sua preferência)

Opcional: canudos de papel

Modo de preparo: Bata tudo no liquidificador

3) Picolé com frutas



Ingredientes

- 1 L de água filtrada
- 1 Tang sabor laranja (ou o sabor da sua preferência)
- Frutas fatiadas a gosto
- Forminhas de picolé ou de gelo
- Palitos de picolé

Modo de preparo: Coloque as frutas picadas em cubinhos na picoleteira, adicione o suco, usando funil, leve ao freezer e, quando ganhar consistência, coloque os palitos e deixe congelar.

4) Pipoca doce colorida

Ingredientes

- 3 colheres (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de milho para pipoca
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 1 Tang sabor morango (ou o sabor da sua preferência)

Modo de preparo: Estoure a pipoca e reserve. À parte, leve a água e o açúcar para ferver até formar uma calda em ponto de fio. Desligue o fogo e junte a embalagem de Tang sabor frutas vermelhas (ou outro sabor de sua preferência). Incorpore bem e despeje sobre a pipoca já estourada, com a ajuda de uma espátula. Espere esfriar e sirva.

5) Bolo superfácil de laranja

Ingredientes

- 4 ovos (claras separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 Tang sabor laranja (ou o sabor da sua preferência)
- 1 colher (sopa) de fermento Royal

Modo de Preparo: Bata as claras em neve, misture as gemas e o açúcar e torne a bater. Depois, misture a farinha e o suco de laranja. Por último acrescente o fermento e leve ao forno para assar em forma untada e polvilhada por cerca de 40 minutos em 180°C (dependendo do forno).



Sobre a Mondelēz International

A Mondelēz International, Inc. (NASDAQ: MDLZ) está construindo a melhor empresa de lanches no mundo, com receita líquida de US \$ 26 bilhões em 2017. Criando mais momentos de alegria em cerca de 160 países, a Mondelēz International é líder mundial em biscoitos, chocolate, goma, doces e bebidas em pó, com portfólio de marcas valiosas, como biscoitos Oreo e belVita; chocolates Cadbury Dairy Milk e Milka; e a goma de mascar Trident. A Mondelēz International se orgulha de ser membro da Standard and Poor's 500, Nasdaq 100 e Índice de Sustentabilidade Dow Jones. Visite www.mondelezinternational.com ou siga a empresa no Twitter em www.twitter.com/MDLZ.

Informações à imprensa

Loures Consultoria | (11) 3181.5005

Thuanny Caraponale – thuanny.caraponale@loures.com.br