

Dia das Crianças: 3 receitas fáceis para se divertir com a garotada

O Dia das Crianças é a desculpa perfeita para todo mundo se divertir, independente da idade, fortalecendo ainda mais a relação entre pais/mães e filhos. Então, que tal levar a criançada para se aventurar na cozinha?

Reunimos três receitas fáceis e deliciosas, para preparar com a família e se divertir. Confira:

1 – Torta Crocante de Oreo

INGREDIENTES

- 30 biscoitos Oreo sem recheio
- 100g de manteiga derretida
- 400g de chocolate meio amargo derretido
- 2 caixinhas de creme de leite
- 10 biscoitos Oreo sem recheio triturados
- 1/3 de xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de açúcar
- 50g de manteiga gelada em cubos

MODO DE PREPARO

1. Separar os recheios de 3 pacotes dos biscoitos e triturar no processador.
2. Juntar a manteiga derretida e misturar rapidamente.
3. Dispor em uma forma redonda de fundo removível, cobrindo o fundo e a borda. Levar para à geladeira por 30 minutos.
4. Em um recipiente, colocar o chocolate meio amargo derretido creme de leite. Bater bem com o auxílio de uma batedeira.
5. Dispor o creme por cima da massa de biscoitos e levar para a geladeira por 2 horas para firmar.
6. Em uma tigela, misturar, com a ponta dos dedos, o biscoito triturado, a farinha de trigo, o açúcar e a manteiga até obter uma farofa. Dispor em uma assadeira e levar ao forno preaquecido a 180 graus por, aproximadamente, 20 minutos ou até que esteja dourado. Reservar para esfriar.
7. Finalizar a farofa crocante de biscoito, com os biscoitos Oreo e servir.

2 – Milkshake de Oreo

INGREDIENTES

- 1 xícara de gelo triturado
- 500ml de leite
- 1 colher de essência de baunilha
- 1 pacote de biscoitos Oreo
- 2 bolas de sorvete de baunilha
- 1/3 de xícara de açúcar
- 10 biscoitos Oreo

- Calda de chocolate a gosto
- Chantilly para finalizar

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador adicionar o gelo, o leite, o sorvete, a essência de baunilha e o açúcar. Bater até que fique uniforme. Acrescentar os biscoitos e bater novamente.
2. Dispor a calda de chocolate nas laterais dos copos e preencher com o milkshake.
3. Finalizar com chantilly e pedaços de biscoito Oreo.

3 – Pipoca com Oreo

INGREDIENTES

- 10 biscoitos Oreo
- ¼ xícara de óleo de girassol
- ½ xícara de milho para pipoca
- 2 colheres de sopa de leite integral
- ½ xícara de açúcar de confeitiro

MODO DE PREPARO

1. Separar os biscoitos do recheio e reservar o recheio.
2. Dispor os biscoitos em um processador e processar até obter uma farofinha. Reservar.
3. Aquecer uma panela, dispor a pipoca e o óleo.
4. Manter em fogo alto até começar a estourar as pipocas, depois manter em fogo baixo até que pare os estouros. Retirar da panela e reservar.
5. Em outra panela, dispor o leite, o recheio dos biscoitos e mexer até que se dissolva.
6. Juntar o açúcar de confeitiro, misturar bem e mexer por mais 3 minutos ou até que esteja consistente.
7. Dispor a calda sobre a pipoca, misturar ligeiramente, adicionar a farofinha de biscoito e misturar novamente. Depois é só servir.

Sobre a Mondelēz International no Brasil

A Mondelēz International, Inc. (NASDAQ: MDLZ), está construindo a melhor empresa de snacks do mundo, com uma receita anual em 2017 de aproximadamente US\$ 26 bilhões. Criando mais momentos de alegria em cerca de 160 países, a Mondelēz International é líder mundial em biscoitos, chocolates, gomas, balas e bebidas em pó. No Brasil, a empresa tem em seu portfólio marcas valiosas, como Trident, Chiclets e Halls, os chocolates Lacta, Bis e Sonho de Valsa, os biscoitos Club Social, Oreo e Trakinas, os refrescos em pó Tang, Clight e Fresh, as sobremesas e o fermento em pó Royal e o cream cheese Philadelphia. A Mondelēz International se orgulha de ser membro da Standard

and Poor's 500, Nasdaq 100 e do Índice de Sustentabilidade Dow Jones. Visite www.mondelezinternational.com/br.