

LANCHES BRASILEIROS

*Experimente
estas receitas
do Brasil.*

Molho à campanha

(vinagrete)

3 tomates
1 cebola
1 pimentão verde
1/4 xícara de coentro

1/4 xícara de azeite de oliva
1/4 xícara de vinagre branco
Sal e pimenta

Corte os vegetais e misture todos os ingredientes em uma tigela. Leve à geladeira por pelo menos 45 minutos antes de servir com carne ou salada.



Brigadeiros

1. Em uma panela, leve ao fogo uma colher de sopa de **manteiga**, uma caixa **leite condensado** e 1/4 xícara de **chocolate em pó** e mexa bem até ver o fundo da panela.
2. Despeje a mistura sobre um prato untado. Deixe esfriar por 1 hora.
3. Faça pequenas bolinhas e passe-as em **granulado**.

