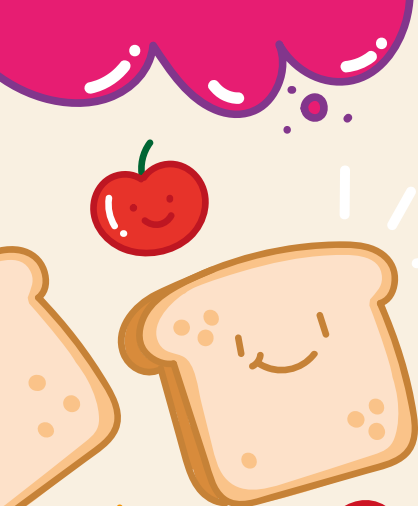
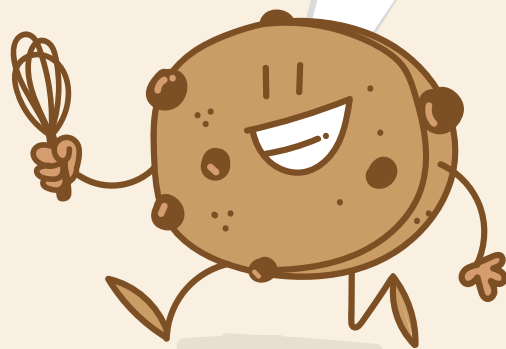


A receita é você
KIDS

O FANTÁSTICO MUNDO DA COZINHA PARA CRIANÇAS

Vilma

ALIMENTOS



Você sabia que existe um mundo mágico dentro da sua casa? Sim, na sua cozinha!

Cozinhar é entrar em um mundo fantástico, cheio de experiências e aprendizado, que podem, inclusive, tornar o processo educacional mais divertido e dinâmico.

A cozinha pode até parecer um ambiente pouco seguro para as crianças, mas, com a supervisão de um adulto, tem muitas atividades culinárias que podem ser realizadas pelos pequenos.

Pensando nisso, a Vilma desenvolveu, com muito carinho, este livrinho de receitas simples e divertidas, para serem compartilhadas com as crianças e toda a família.

As receitas foram enviadas pelos seguidores da Vilma, nas redes sociais, além de sugestões do chef Felipe Oliveira, mineiro, proprietário de restaurantes em Minas Gerais e participante de um reality show de culinária.

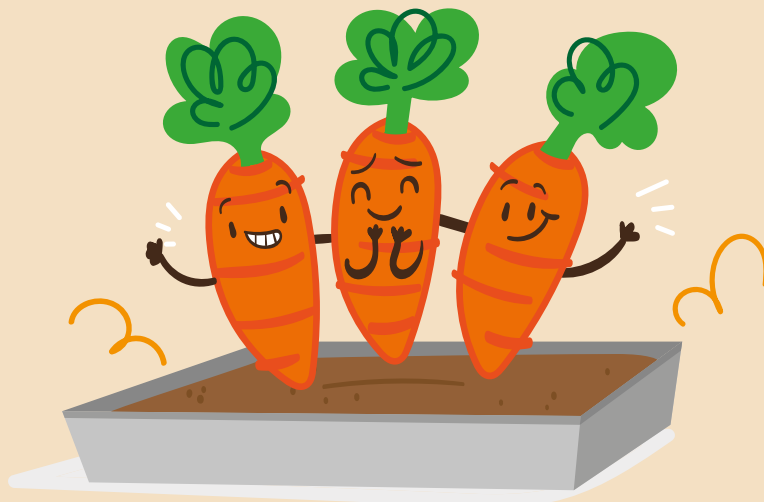
Abra o mundo mágico da culinária para os pequenos, que tem conceitos matemáticos, de ciências e até de português!

Aproveite as receitas!

Vilma Alimentos



Bolo de Cenoura da Memé



Ingredientes:



3 cenouras grandes



3 ovos



1/2 xícara de chá de açúcar (240 g)



1 xícara de chá de óleo (250 ml)



3 xícaras de chá **Farinha de Trigo Vilma com fermento** (360 g)

Modo de preparo:

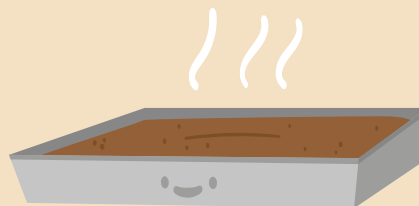


Bata no liquidificador as cenouras, os ovos, o óleo e o açúcar.



Passa para outro recipiente e junte a farinha. Misture bem.

Coloque em uma forma untada com óleo e asse em forno preaquecido a 180° C, por 30 minutos.



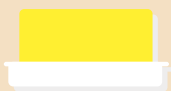
Biscoitinhos Quebra-Quebra da Isabelly



Ingredientes:



1 ovo



70 g de manteiga
ou margarina



1/2 xícara de chá
de açúcar (240 g)



3 e 1/4 xícaras de chá de
amido de milho (400 g)

Modo de preparo:



Deixe a manteiga amolecer em temperatura ambiente. Em uma vasilha, misture a manteiga, o ovo e o açúcar.



Use a criatividade para modelar! Uma sugestão é fazer uma cobrinha e cortar, em seguida, é só amassar levemente os pedacinhos com o garfo para fazer marquinhas.



Acomode os biscoitinhos em uma forma levemente untada com manteiga, deixando um espaço de 2 cm entre eles.



Adicione o amido de milho até ficar uma massa bem lisinha.



Asse em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 15 minutos ou até dourar a parte de baixo dos biscoitinhos.

Brownie da Polly



Ingredientes:



1 pacote de **Mistura para Bolo Vilma** sabor **Chocolate**



1 e 1/2 xícara de café de **Farinha de Trigo Vilma** (80 g)



1 xícara de café de leite (70 ml)



1 xícara de café de azeite (70 ml)



1 colher de chá de fermento (5 g)



1 ovo



1 barra de chocolate (80 g) (opcional)



Essência de baunilha a gosto (opcional)

Modo de preparo:

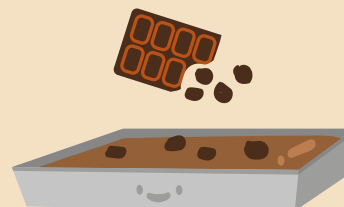


Misture a farinha e o fermento numa vasilha. No mesmo recipiente, acrescente o leite e o azeite. Adicione aos poucos a mistura para bolo, mexendo bem, formando uma massa com consistência; não pode ficar líquida.



Bata o ovo separadamente (se optar por colocar a essência de baunilha, adicione com o ovo) e adicione também à massa. Misture bem e coloque em uma forma untada.

Corte o chocolate em cubinhos e adicione à massa, já na forma.



Asse em forno preaquecido a 250° C, por aproximadamente 30 minutos.

Biscoito Cookie da Nessa



Ingredientes:



1 pacote de **Mistura para Bolo Vilma** sabor Baunilha



1 ovo



1/4 de xícara de chá de manteiga ou margarina gelada (50 g)



100 g de chocolate em gotas ou confete

Modo de preparo:



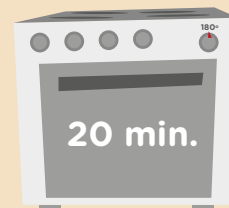
Em um refratário, coloque a **Mistura para Bolo Vilma**, o ovo e a manteiga.



Acrescente o chocolate à massa e misture bem.



Modele a massa em bolinhas e coloque numa forma untada para assar.



Leve ao forno preaquecido a 180° C por 20 minutos.

Pão da Vovó Madalena



Ingredientes:



6 e 1/2 xícaras de chá de **Farinha de Trigo Vilma sem fermento** (800 g)



2 ovos



1/2 xícara de chá de açúcar (80 g)



1/2 colher de sopa de sal (10 g)



1/2 xícara de chá de óleo de soja (120 ml)



1 e 1/2 xícara de água morna (180 ml)



1 envelope de fermento biológico

Modo de preparo:



No liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o sal, o açúcar, o fermento e a água morna. Bata tudo até que esteja tudo bem misturado.

Transfira a mistura para uma bacia e vá acrescentando a farinha aos poucos, mexendo com uma espátula até começar a ficar mais consistente e possa ser retirada da vasilha para a sova.



Polvilhe uma bancada e coloque a massa em cima, acrescentando um pouco mais de farinha para ir sovando. Repita este passo até a massa ficar lisa, uniforme e não grudar mais na bancada. Coloque a massa na mesma vasilha para fermentar e cubra com um pano de prato.



Tire um pequeno pedaço da massa, faça uma bolinha e coloque num copo de vidro transparente com água. A bolinha vai para o fundo do copo no início, mas, quando a massa já tiver fermentado o suficiente, a bolinha vai subir para à superfície, indicando que a massa está pronta para ser aberta.



Polvilhe a bancada novamente com farinha, divida a massa em 4 partes.

Passa farinha também no rolo para não grudar e abra a massa até ficar com 0,5 cm de espessura. Enrole para dar o formato de pão.



Polvilhe a forma com farinha, coloque o pão para assar em forno preaquecido a 180°C.

Salada de Penne



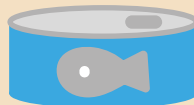
Ingredientes:



1 pacote de **Massa**
Ovos Vilma Penne
(500 g)



1 maço de brócolis



1 lata de atum
ralado (170 g)



1 lata de azeitonas
sem caroço (150 g)



20 folhas de
manjeriço



3 colheres de sopa
de azeite (50 ml)



½ colher de
sopa de sal (10 g)

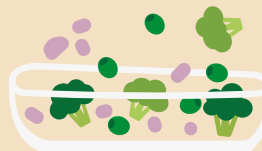
Modo de preparo:



Coloque 5 litros de
água em uma
panela, junte o sal
e deixe ferver.



Coloque a massa e
deixe cozinhar pelo
tempo indicado na
embalagem.

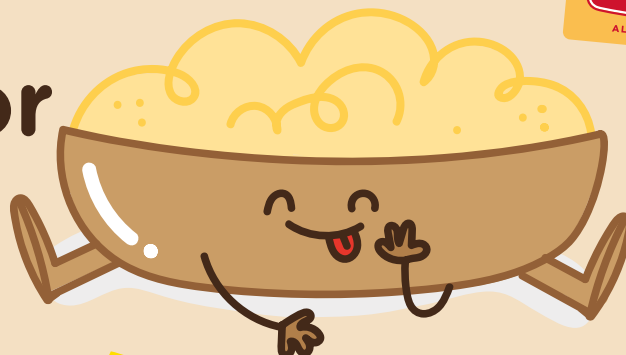


Em um refratário,
coloque o atum
ralado, as azeitonas e
os brócolis cozidos.



Junte a massa com a
mistura, acerte o sal
e finalize com
manjeriço.

Massa Tricolor com Nuvem de Queijo



Ingredientes:



1 pacote de
**Massa Tricolor
Vilma Parafuso** (500 g)



3 xícaras de chá
de creme de leite
(700 ml)



4 xícaras de chá de
queijo parmesão ralado
(400 g)

Sal a gosto

Modo de preparo:

Coloque 5 litros de água em uma panela, junte o sal e deixe ferver.

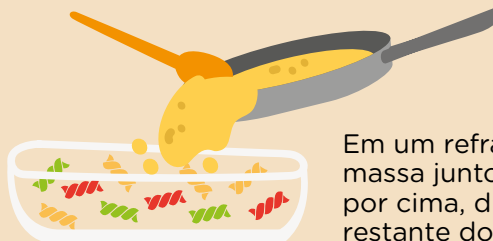


Coloque a massa e deixe cozinhar pelo tempo indicado na embalagem.



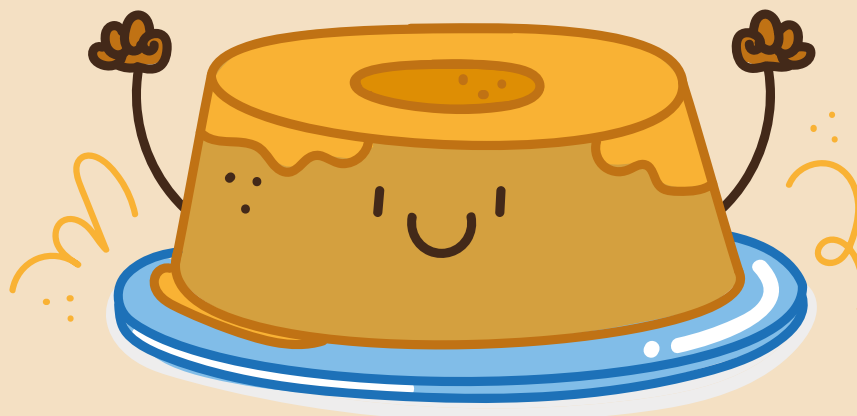
Retire e reserve com um fio de azeite para não grudar.

Em uma frigideira, coloque o creme de leite e metade do queijo ralado e mexa até ficar tudo por igual. Junte a massa e acerte o sal.



Em um refratário, coloque a massa junto com o molho e, por cima, disponha o restante do queijo.

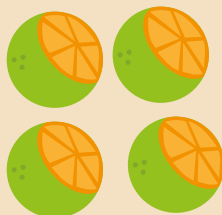
Bolo de Laranja



Ingredientes:



1 pacote de **Mistura para Bolo Vilma sabor Laranja** (400 g)



4 laranjas-pera-rio maduras



2 ovos



1/4 de xícara de chá de leite (60 ml)



1/2 xícara de chá de chocolate granulado (50 g)

Modo de preparo:



Faça suco das laranjas e reserve.

Bata juntos os ovos e o leite no liquidificador.

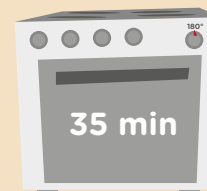


Acrescente a **Mistura para Bolo Vilma sabor Laranja** ao liquidificador.

Derrame a mistura do liquidificador numa forma untada. Coloque por cima o chocolate granulado.



Asse em forno preaquecido a 180°C por 35 minutos. Depois de assado, faça furos com o garfo e regue o bolo com suco de laranja.



Biscoito Maisena Recheado com Doce de Leite



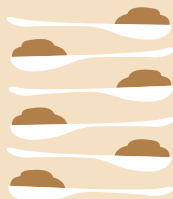
Ingredientes:



1 pacote de **Biscoito
Maisena Vilma**
(200 g)



4 xícaras de
café coado
(400 ml)



6 colheres de
sopa de doce
de leite (60 g)



3 colheres de
sopa de açúcar
refinado (30 g)



2 colheres de
chá de canela em
pó Pirata (8 g)

Modo de preparo:



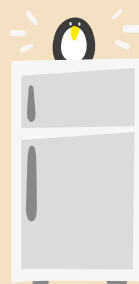
Em um refratário,
coloque o café frio.



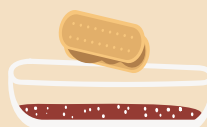
Passa um biscoito
por vez no café.



Recheie com doce
de leite e feche com
outro biscoito.



Faça isso com todos e
guarde na geladeira até
ficar firme.



Misture em outra vasilha
o açúcar e a canela em
pó e passe o biscoito
recheado.

Biscoitinho de Coco



Ingredientes:



1 pacote de **Biscoito Amanteigado de Coco Vilma** (300 g)



1 xícara de chá de **Farinha de trigo Vilma sem fermento** (120 g)



1 xícara de chá de amido milho (80 g)



3 ovos inteiros



1/2 xícara de chá de leite (120 ml)



2 colheres de sopa óleo de soja (30 ml)



1/2 xícara de chá de uva-passa (140 g)



1 xícara de chá de coco ralado (65 g)



1 colher de sopa de fermento em pó (14 g)

Modo de preparo:



Bata, no liquidificador, o biscoito até virar uma farinha.

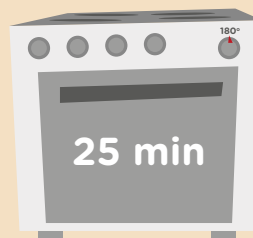
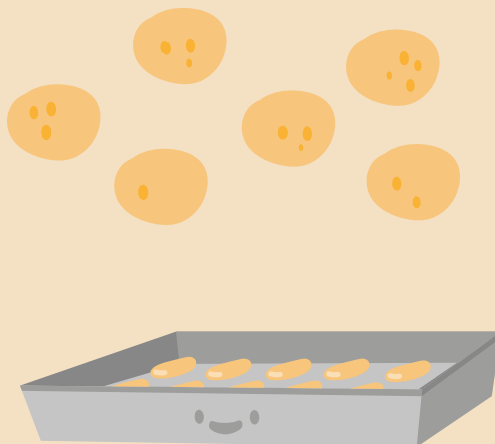
Coloque em uma vasilha e acrescente o amido de milho, os ovos e o óleo até virar uma pasta.

Em outro recipiente, misture os ingredientes secos: a farinha de trigo e o coco ralado.

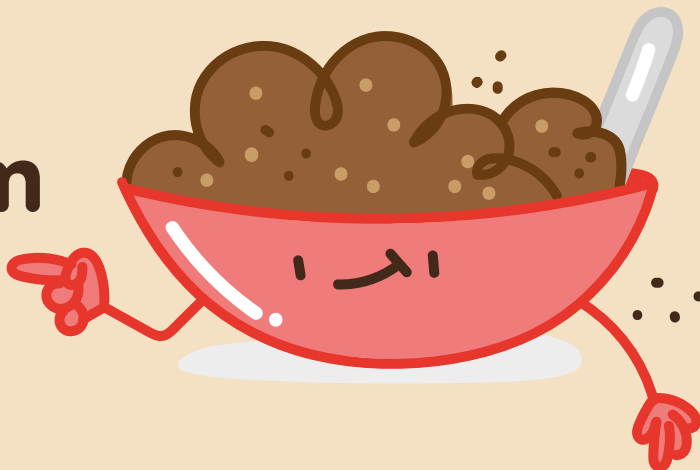
Junte os ingredientes secos ao creme até obter uma mistura homogênea.

Por fim, adicione o fermento e misture delicadamente.

Faça bolinhas de 50 gramas e coloque a massa em uma forma untada. Leve ao forno preaquecido a 180°C, por 25 minutos.



Farofa de Biscoito com Chocolate



Ingredientes:



1 pacote de **Biscoito Maisena Vilma** (200 g)



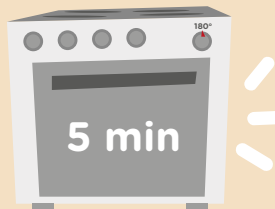
1/3 de xícara de chá de **Achocolatado Chocovilma** (30 g)

Modo de preparo:



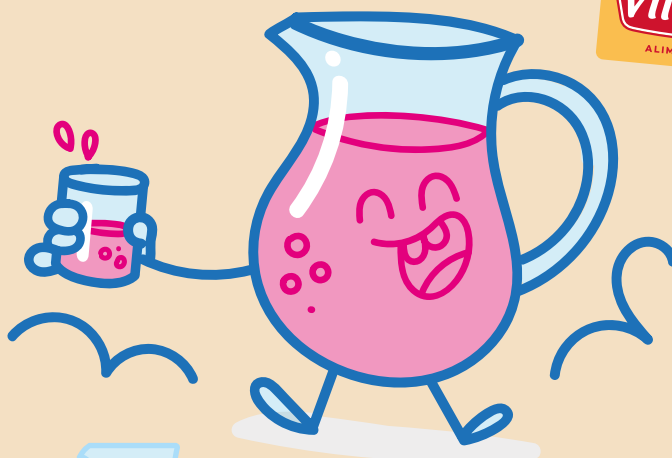
Em um liquidificador, triture o biscoito Maisena.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por 5 minutos para ficar crocante.



Acrescente o achocolatado.

Refrigerante de Frutas Vermelhas



Ingredientes:



1 envelope de **Refresco Vilma** sabor **Uva** (10 g)



1 envelope de **Refresco Vilma** sabor **Morango** (10 g)



2 litros de água filtrada



1 litro de água com gás



1 e 1/2 xícara de morangos (300 g)

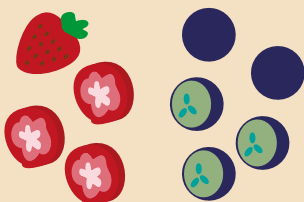


1 e 1/2 xícara de uvas (300 g)



Açúcar a gosto

Modo de preparo:



Limpe, higienize e corte as frutas em rodelas, reserve.



Em uma jarra, coloque a água filtrada e a água com gás junto com os refrescos Vilma e misture.

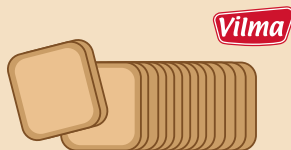
Acerte o açúcar e ponha as frutas cortadas.



Torta Pão de Forma Salgada



Ingredientes:



10 fatias de **Pão de Forma Tradicional Vilma**



2 xícaras de frango desfiado (400 g)



1 lata de milho-verde (170 g)



1 lata de molho de tomate (300 g)



1/2 lata de azeitonas sem caroço (160 g)



1 cenoura ralada



1/2 pacote de batata palha extrafina (250 g)

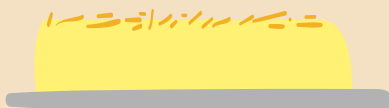
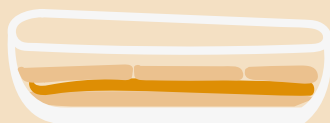
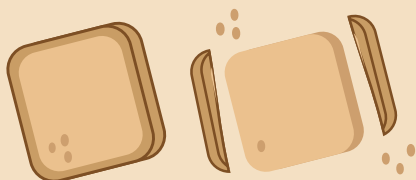


1/2 pote de maionese (250 g)



Sal a gosto

Modo de preparo:



Tire as beiradas do pão de forma e reserve na geladeira.

Em uma frigideira, refogue o frango desfiado com azeite, alho e cebola.

Acrescente o molho de tomate, o milho, a azeitona e a cenoura.

Quando começar a ferver, deixe cozinhar por 5 minutos, em fogo baixo.

Experimente e acerte o sal.

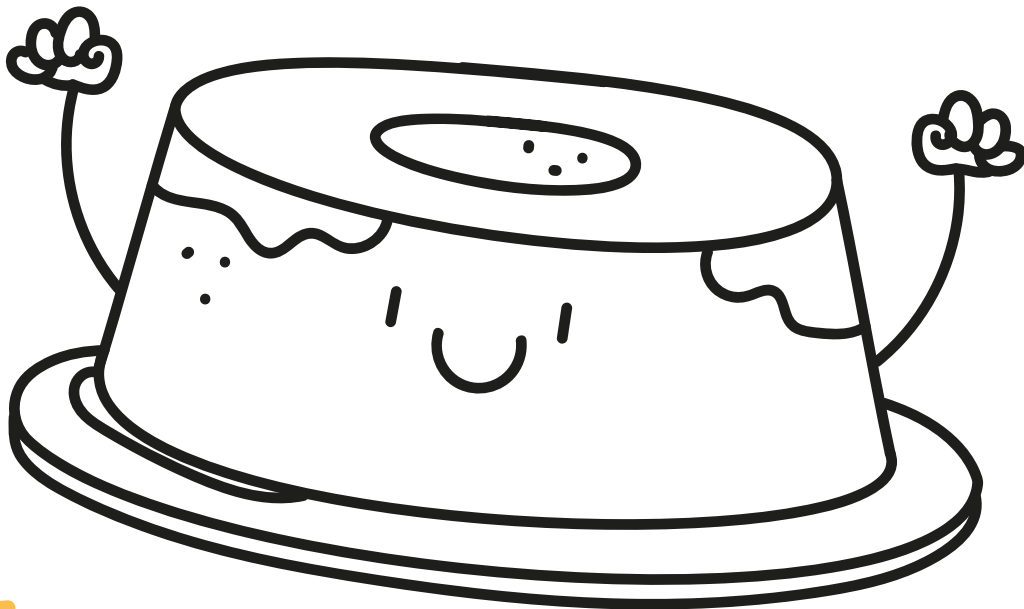
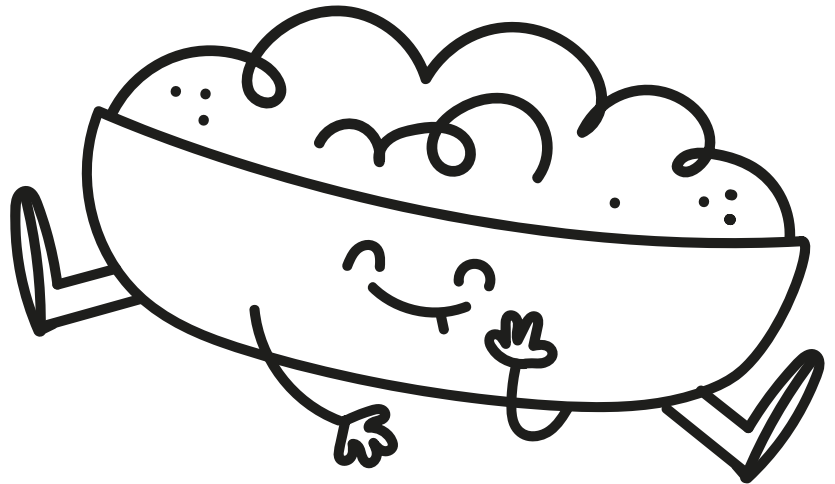
Em uma travessa retangular, coloque as fatias de pão até cobrir o fundo.

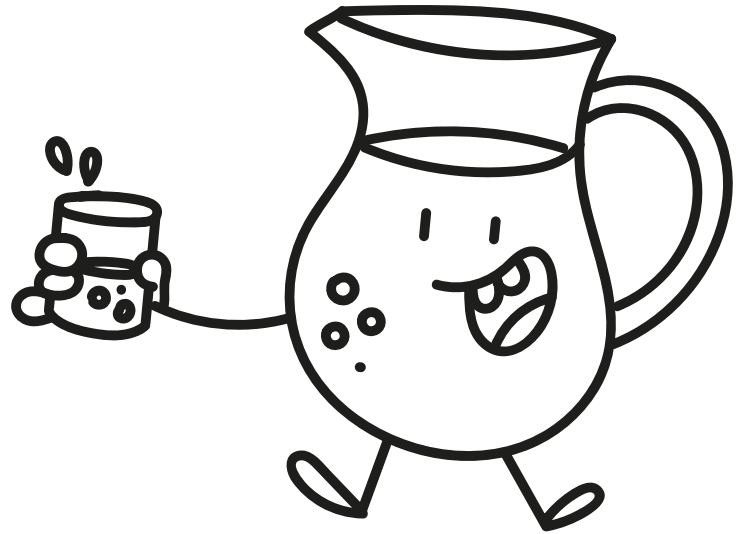
Despeje o recheio e coloque mais uma camada de pão de forma e assim por diante, até terminar a travessa.

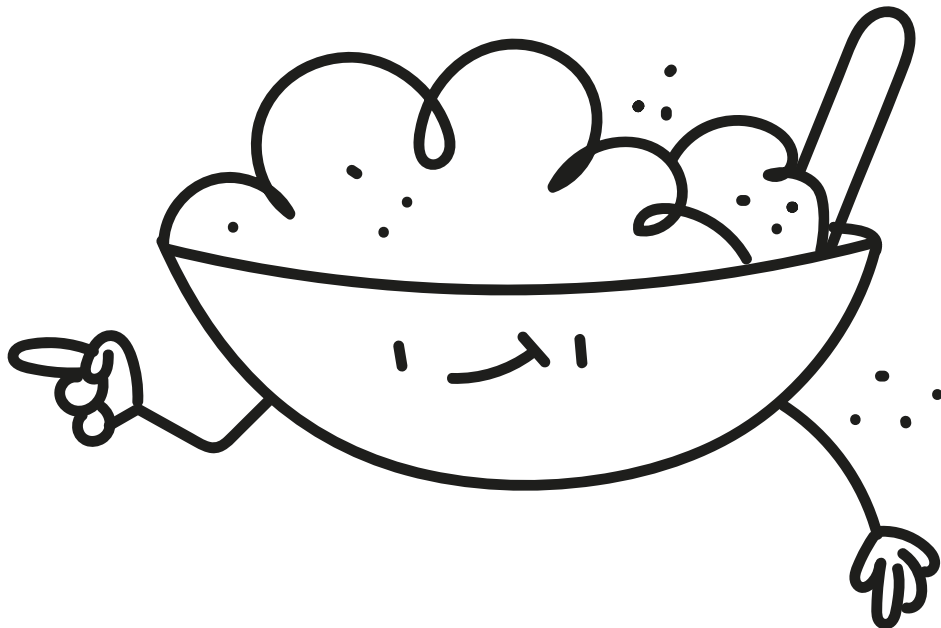
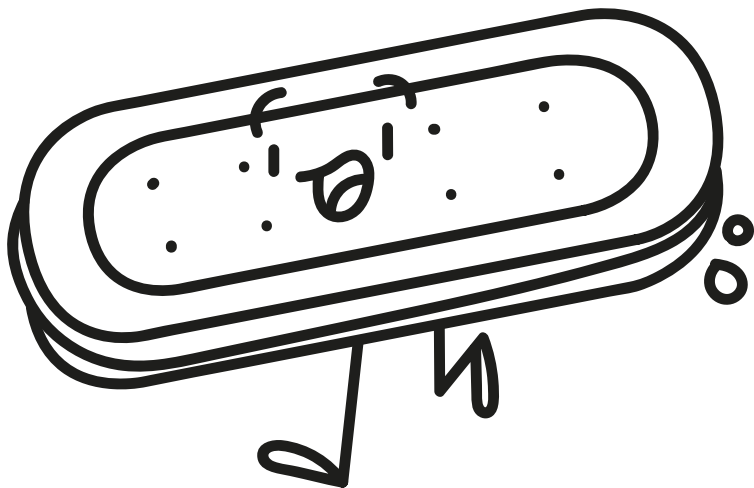
Passe a maionese em toda a torta e leve à geladeira para ficar firme.

Na hora de servir, finalize com batata palha.

Para colorir









ALIMENTOS

A receita é você
KIDS
