



Receitas deliciosas

para a sua família
com o toque delicioso
de **Doriana**

[Conferir receitas](#)

**Doriana**

by **mr.** MINHA
RECEITA



**Para surpreender
pessoas queridas
ou para um momento
saboroso com
você mesmo.**



Agora você tem nosso e-book especial com receitas para a família toda. São 14 opções de pratos doces e salgados, com petiscos e pratos principais que deixarão um gostinho de “quero mais” a cada mordida. Tudo com o toque especial de **Doriana** para ficar ainda mais gostoso.

Curta sem moderação.

Índice

Café da Manhã

Pão de Queijo de Liquidificador	03
Ovo Mexido Cremoso	05

Petisco

Bolinha de Queijo	08
Salgadinho de Salsicha	10

Prato Principal

Macarrão com Queijo	14
Empadão com Massa de Dois Ingredientes	16
Estrogonofe de Filé Mignon Suíno	19
Escondidinho de Calabresa	21

Sobremesas

Banoffee	25
Pavê Simples	28
Bolo de Chocolate de Liquidificador	30
Bombom de Travessa	32
Cheesecake de Morango	34
Brownie de Chocolate Vegano	36



Café da Manhã





Pão de Queijo de Liquidificador



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
50 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

180 g de queijo meia cura

2 ovos

80 g de queijo parmesão

1 xícara de polvilho doce

1 xícara de leite

1 xícara de goma de tapioca

1/2 xícara de **Doriana com sal**
derretida + para untar

Sal a gosto



Modo de preparo

- 1.** Preaqueça o forno a 180°C. Rale o queijo meia cura e o parmesão no ralo grosso, reserve. Em um liquidificador, junte o leite, a Dorigana com sal derretida, os ovos, o polvilho e a goma de tapioca. Bata bem por cerca de 5 minutos até formar um creme homogêneo;
- 2.** Transfira a mistura para uma tigela e junte os queijos ralados. Depois, o sal e misture bem. Transfira a massa para forminhas de cupcake untadas com Dorigana e leve ao forno por 20 minutos ou até que dourem;
- 3.** Retire do forno, espere amornar e sirva ainda quente.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Ovo Mexido Cremoso



Rendimento
2 porções



**Tempo
de preparo**
20 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

2 ovos

1 colher de sopa de **Doriana com sal**

1 pão rústico

Azeite a gosto

Bacon Manta Seara



Modo de preparo

- 1.** Corte o pão rústico em fatias médias;
- 2.** Aqueça uma frigideira em fogo baixo, junte um fio de azeite e disponha as fatias do pão para grelhar por 5 minutos, virando na metade do tempo;
- 3.** Retire o pão da frigideira e corte o Bacon Manta Seara em fatias finas;
- 4.** Adicione as fatias de bacon e grelhe por 7 minutos, virando na metade do tempo ou até dourar. Retire do fogo, escorra em papel absorvente e reserve;
- 5.** Em uma panela pequena, junte os ovos e a Doriana com sal;
- 6.** Ligue o fogo no mínimo e, com auxílio de uma espátula, mexa sempre;
- 7.** Cozinhe os ovos por cerca de 5 minutos;
- 8.** Retire do fogo e sirva imediatamente com as torradas e fatias de bacon.

Pronto! Sirva e aproveite.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Petisco





Bolinha de Queijo



Rendimento
30 porções



Tempo de preparo
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

1/2 xícara de caldo de frango

Sal a gosto

1 e 1/2 colher de chá de óleo

1 e 1/2 colher de chá de **Doriana com sal**

1 xícara de farinha de trigo

1 colher de sopa de azeite

1 alho-poró

50 g de queijo prato

1 xícara de água gelada

1 xícara de farinha de rosca

Óleo para fritar



Modo de preparo

1. Em uma panela grande, junte o caldo de frango, o sal, o óleo e a Doriana com sal. Leve ao fogo alto até ferver;
2. Retire a mistura do fogo, junte a farinha de trigo e misture bem. Volte com a panela para o fogo baixo e cozinhe a massa, mexendo sempre, por cerca de 5 minutos;
3. Desligue o fogo, retire a massa da panela, transfira para uma bancada e, ainda morna, trabalhe a massa até ficar lisa;
4. Fatie fino o alho-poró. Em uma frigideira grande, junte o azeite, o alho-poró e o sal. Refogue em fogo baixo por 3 minutos até o alho-poró murchar. Reserve;
5. Pique o queijo prato em cubinhos. Divida a massa em pedacinhos, modele bolinhas, recheie com os cubinhos de queijo prato e parte do alho-poró, boleie novamente e reserve;
6. Em uma panela, aqueça óleo suficiente para fritar as bolinhas de queijo em imersão, ao fogo médio. Enquanto isso, passe as bolinhas na água gelada e em seguida na farinha de rosca. Frite as bolinhas no óleo quente até dourar, virando-as com uma escumadeira se necessário, para que dourem por igual;
7. Escorra em papel absorvente e sirva na sequência.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Salgadinho de Salsicha



Rendimento
25 porções



Tempo de preparo
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para a massa

300 ml de leite

150 ml de caldo de galinha

1 colher de sopa de **Margarina Doriana com sal**

1/2 colher de chá de sal

300 g de farinha de trigo

Para finalização

6 **Salsichas Hot Dog Seara**

1 ovo

1 pitada de sal

1 colher de chá de vinagre de vinho branco

1 colher de sopa de água

2 xícaras de farinha de rosca

Óleo o quanto baste para fritar em imersão



Modo de preparo

Para a massa

- 1.** Em uma panela, junte o leite, o caldo de galinha, a Dorigana com sal e o sal. Leve ao fogo alto até ferver;
- 2.** Assim que levantar fervura, diminua o fogo para o mínimo e adicione toda a farinha de trigo. Misture até incorporar;
- 3.** Cozinhe a mistura até que desgrude do fundo da panela e forme uma massa lisa e homogênea;
- 4.** Desligue o fogo e espere a massa amornar;
- 5.** Transfira a massa para uma bancada limpa e sove por cerca de 5 minutos ou até que ela esfrie;
- 6.** Cubra a massa com plástico filme para ela não ressecar e reserve;

Para finalização

7. Leve uma panela grande com água ao fogo alto para ferver;
8. Assim que a água ferver, junte as Salsichas Hot Dog Seara e ferva por 5 minutos;
9. Escorra as salsichas e espere esfriar por completo; Divida a massa reservada em 6 partes iguais;
10. Com auxílio de um rolo, abra cada parte de massa em um retângulo e acomode uma salsicha no centro de cada retângulo de massa;
11. Cubra a salsicha com a massa, apertando bem;
12. Role a salsicha coberta de massa sobre a bancada para ficar um cilindro homogêneo;
13. Bata o ovo com o sal, o vinagre e a água. Passe os cilindros de salsicha com massa no ovo e, na sequência, na farinha de rosca;
14. Corte as salsichas já empanadas com cerca de 1 dedo de largura;
15. Frite cada salgadinho de salsicha em óleo preaquecido e escorra em papel absorvente.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Prato Principal





Macarrão com Queijo



Rendimento
2 porções



Tempo de preparo
30 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

300 g de macarrão tipo caracolino

2 colheres de sopa de **Doriana com sal**

2 colheres de sopa de farinha de trigo

2 xícaras de leite

1/3 de xícara de queijo prato ralado

1/3 de xícara de queijo mussarela ralado

1/3 de xícara de queijo parmesão ralado

Noz-moscada a gosto

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto



Modo de preparo

1. Cozinhe o macarrão tipo caracolino al dente de acordo com as instruções da embalagem. Fique atento ao tempo e modo de preparo, pois mudam de acordo com a marca que você escolher usar. Escorra o macarrão e reserve;
2. Em uma panela em fogo baixo, adicione a Doriana com sal e, quando derreter, junte a farinha de trigo e misture até formar uma pasta;
3. Mexendo sempre, junte o leite até dissolver por completo a farinha;
4. Adicione o queijo prato ralado, queijo mussarela, queijo parmesão ralado, noz-moscada, sal e pimenta-do-reino. Cozinhe até os queijos derreterem;
5. Junte o macarrão, misture delicadamente e sirva imediatamente.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Empadão com Massa de Dois Ingredientes



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para a massa

500 g de farinha de trigo

250 g de **Doriana com sal**

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Para o recheio

4 colheres de sopa de **Doriana com sal**

400 g de **Peito de Frango Desfiado Seara**

1 cebola picadinha

4 dentes de alho picados

2 tomates picados

500 ml de caldo de frango

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de extrato de tomate

200 g de requeijão

1 caixa de creme de leite

1 xícara de milho

Cheiro-verde picado a gosto



Modo de preparo

Para a massa

1. Em uma tigela, junte a farinha de trigo, a Dorigana com sal, sal e pimenta-do-reino, misture bem até formar uma massa;
2. Faça uma bola com a massa, cubra com plástico filme e leve à geladeira por 20 minutos;

Para o recheio

3. Em uma panela em fogo médio, junte a Dorigana com sal e a cebola. Refogue por 3 minutos;
4. Adicione o frango, sal e pimenta-do-reino a gosto e refogue por mais 7 minutos ou até dourar;
5. Adicione o alho e refogue por mais 1 minuto;
6. Adicione os tomates picados, o extrato de tomate e cozinhe por cerca de 5 minutos até os tomates começarem a desfazer;
7. Dissolva o amido de milho no caldo de frango e adicione na panela. Cozinhe por 7 minutos;
8. Junte o requeijão, o creme de leite, o milho e o cheiro-verde picado;
9. Retire o recheio do fogo e espere esfriar por completo;

Montagem

- 10.** Preaqueça o forno a 200°C;
- 11.** Divida a massa em 3 partes;
- 12.** Abra 2/3 da massa e acomode em uma fôrma de fundo removível, pressionando levemente o fundo e as laterais;
- 13.** Adicione o recheio na fôrma;
- 14.** Abra 1/3 restante reservado da massa, cubra o recheio e pressione bem as bordas para fechar o empadão;
- 15.** Pincele as gemas sobre a massa;
- 16.** Leve o empadão ao forno por 30 minutos;
- 17.** Retire do forno, aguarde 20 minutos e desenforme para servir.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Estrogonofe de Filé Mignon Suíno



Rendimento
2 porções



Tempo de preparo
40 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

- | | |
|---|--|
| 200 g de Filé Mignon Suíno Temperado Seara | 2 colheres de sopa de champignon em conserva fatiado |
| 1 colher de sopa de Doriana com sal | 1 colher de chá de ketchup |
| 1 fio de azeite | 1 colher de chá de mostarda |
| Sal e pimenta-do-reino a gosto | 1 lata de creme de leite |
| 1/2 xícara de cebola picadinha | Arroz branco para servir |
| 1 tomate sem pele picadinho | Batata chips para servir |
| 1 colher de chá de conhaque (opcional) | |



Modo de preparo

1. Aqueça uma panela em fogo médio, junte a Doriana com sal e o fio de azeite;
2. Pique o Filé Mignon Suíno Temperado Seara em cubos e frite a carne por cerca de 10 minutos, virando os cubos para que dourem por igual;
3. Adicione a cebola picadinha e o tomate picadinho na panela com o filé mignon e refogue por mais 3 minutos;
4. Despeje o conhaque, raspando bem as laterais e fundo para soltar qualquer grudadinho;
5. Junte o ketchup e a mostarda. Misture bem até incorporar;
6. Adicione o creme de leite, misturando bem para o creme do estrogonofe ficar homogêneo. Deixe aquecer até começar a levantar pequenas bolhinhas;
7. Desligue o fogo e sirva o Estrogonofe de Filé Mignon Suíno com arroz e batata chips.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Escondidinho de Calabresa



Rendimento
8 porções



Tempo de preparo
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

8 **Linguixas Calabresa Rezende**

Cebolinha fatiada a gosto

1 cebola picadinha

Para a montagem

4 dentes de alho

6 batatas inglesas

2 folhas de louro

3/4 de xícara de leite

2 sachês de molho de tomate

Sal a gosto

1/4 de xícara de azeitonas verdes sem caroço fatiadas

Pimenta-do-reino a gosto

1 lata de milho drenado

3 colheres de sopa de **Doriana com sal** + para untar

Sal a gosto

2/3 de xícara de queijo

Pimenta-do-reino a gosto

muçarela ralado

Salsa a gosto



Modo de preparo

1. Retire a capa que envolve as Linguiças Calabresa Rezende;
2. Corte-as ao meio na horizontal e fatie as metades, formando fatias em meia-lua;
3. Aqueça uma panela grande em fogo médio e adicione as linguças. Frite-as por 7 minutos ou até estarem douradas;
4. Abaixee o fogo para o mínimo, adicione a cebola e refogue por 3 minutos ou até a cebola murchar;
5. Adicione o alho e o louro na panela e refogue por mais 1 minuto;
6. Adicione o molho de tomate, a azeitona, o milho e misture bem;
7. Aumente o fogo para o médio novamente e tempere a mistura com sal, pimenta, salsa e cebolinha. Cozinhe por mais 7 minutos;

Para a montagem

8. Descasque e cozinhe as batatas em água fervente até ficarem macias;
9. Escorra, transfira para uma tigela e amasse-as bem;
10. Adicione o leite, sal, pimenta-do-reino e a Dorigana e misture bem;
11. Preaqueça o forno a 200°C;
12. Unte com Dorigana uma travessa grande que possa ir ao forno, adicione metade do purê de batatas e espalhe para ficar uma camada uniforme;
13. Adicione todo o recheio de linguiça calabresa e cubra com o restante do purê, espalhando para cobrir por completo;
14. Salpique o queijo muçarela por cima do purê e leve ao forno por 20 minutos ou até que o queijo derreta e gratine.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Sobremesas





Banoffee



Rendimento
12 porções



Tempo de preparo
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para base

200 g de biscoito maisena

120 g de **Doriana sem sal** derretida

Para o recheio

6 bananas-d'água

2 colheres de sopa de **Doriana sem sal**

2 xícaras de doce de leite

Para a cobertura

1 xícara de creme de leite fresco gelado

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de essência de baunilha

Cacau em pó para polvilhar



Modo de preparo

Para a base

1. Preaqueça o forno a 220°C. Em um processador de alimentos, junte o biscoito e triture até formar uma farofa grossa. Adicione a Dorigana sem sal derretida e bata até formar uma massa;
2. Transfira a massa do processador para uma assadeira redonda para torta com fundo removível. Espalhe e pressione a massa no fundo e laterais da fôrma de maneira que fique uniforme;
3. Leve ao forno por 10 minutos. Retire do fogo e espere esfriar por completo;

Para o recheio

4. Descasque e corte as bananas ao meio na horizontal;
5. Em uma frigideira em fogo médio-alto, derreta a Dorigana sem sal e junte as bananas com a parte interna voltada para baixo. Frite-as por 2 minutos ou até dourarem;
6. Espalhe o doce de leite no fundo da massa assada;
7. Adicione e organize como preferir as metades das bananas por cima do doce de leite. Leve à geladeira por 40 minutos;

Para a cobertura

- 8 • Na tigela de uma batedeira, junte o creme de leite fresco gelado, o açúcar e a essência de baunilha. Bata bem até formar um chantilly cremoso;
- 9 • Espalhe o chantilly sobre as bananas;
- 10 • Polvilhe o cacau sobre o chantilly e sirva imediatamente ou mantenha na geladeira até servir.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Pavê Simples



Rendimento
8 porções



Tempo de preparo
3 horas

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Creme

4 colheres de sopa de **Doriana sem sal**

8 colheres de sopa de amido de milho

2 latas de leite condensado

4 xícaras de chá de leite

4 gemas

2 colheres de chá de essência de baunilha

Montagem

200 g de biscoito maria

1 xícara de leite

1/2 colher de chá de essência de baunilha

Cobertura

2 latas de creme de leite gelado sem soro

1 e 1/2 colher de sopa de açúcar



Modo de preparo

Para o creme

1. Em uma panela, peneire as gemas;
2. Adicione e misture o leite condensado, o amido de milho, o leite e a Doriana sem sal às gemas;
3. Leve ao fogo baixo e cozinhe até engrossar;
4. Retire o creme do fogo, junte a baunilha e misture bem;
5. Transfira o creme para uma travessa, cubra com plástico filme, deixando-o em contato com o creme;

Para a montagem

6. Em uma tigela, misture o leite e a baunilha;
7. Umedeça rapidamente o biscoito maria na mistura de leite com baunilha e organize lado a lado no fundo de uma travessa;
8. Adicione parte do creme por cima dos biscoitos, repetindo as camadas até finalizar com o creme;

Para a cobertura

9. Em uma tigela, junte o creme de leite, o açúcar e bata bem com auxílio de um batedor de arame;
10. Cubra o pavê com o creme e leve à geladeira por pelo menos 2h;
11. Para servir, adicione raspas de chocolate branco (opcional) e mantenha o pavê simples gelado.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Bolo de Chocolate de Liquidificador



Rendimento
12 porções



**Tempo
de preparo**
1 hora

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

2 ovos

1 xícara de leite integral

1 xícara de **Doriana sem sal**
derretida

1 xícara de chocolate em pó

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento
em pó

Para a calda

1 colher de sopa de **Doriana
sem sal**

3 colheres de sopa de
chocolate em pó

3 colheres de sopa de
açúcar

1 xícara de leite



Modo de preparo

1. Preaqueça o forno a 180°C;
2. Em um liquidificador, adicione os ovos, o leite, a Dorigana sem sal derretida, o chocolate em pó e o açúcar. Bata bem por cerca de 5 minutos;
3. Transfira a mistura para uma tigela, adicione a farinha de trigo e o fermento. Misture delicadamente;
4. Adicione a massa em uma assadeira untada e leve ao forno por 30 minutos;

Para a calda

5. Em uma panelinha, junte a Dorigana sem sal, o chocolate em pó, o açúcar e o leite;
6. Leve a panela ao fogo alto, mexendo sempre com um batedor de arame até ferver;
7. Desligue o fogo e regue a calda sobre o bolo.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Bombom de Travessa



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
2 horas e meia

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

Para o recheio

2 latas de leite condensado

1/2 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de **Doriana sem sal**

5 paçocas em rolha

Para cobertura

300 g de chocolate meio amargo picado

2 latas de creme de leite

1 colher de chá de **Doriana sem sal**

Paçocas de rolha a gosto



Modo de preparo

Para o recheio

1. Em uma panela, junte o leite condensado, o creme de leite, a Dorigana sem sal e a paçoca esfarelada;
2. Leve a panela ao fogo baixo e cozinhe até que, ao passar a espátula pelo fundo da panela, abra um caminho que demore a se fechar;
3. Retire o brigadeiro da panela e transfira para o fundo de uma travessa;

Para a cobertura

4. Leve uma panela com dois dedos de água para ferver em fogo alto;
5. Abaixar o fogo para o mínimo e encaixe uma tigela de vidro ou cerâmica na panela, tomando cuidado para que a tigela não encoste na água;
6. Junte o chocolate, o creme de leite e a Dorigana sem sal na tigela e mexa até formar um creme homogêneo;
7. Adicione a cobertura por cima do brigadeiro de paçoca e leve à geladeira por 20 minutos;
8. Esfarele paçocas de rolha a gosto e sirva.

[Confira o vídeo desta receita](#)





Cheesecake de Morango



Rendimento
6 porções



Tempo de preparo
2 horas

Ingredientes

Para a base

150 g de biscoito tipo maisena

50 g de **Doriana sem sal** em temperatura ambiente

Para o creme

3 xícaras de cream cheese

3 colheres de sopa de amido de milho

3 colheres de sopa de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de açúcar

3/4 de xícara de creme de leite fresco

2 ovos

1 colher de sopa de essência de baunilha

Doriana sem sal para untar

Água fervente o quanto baste

Para o purê de morangos

300 g de morangos maduros

1/4 de xícara de açúcar de confeiteiro

1 limão



Modo de preparo

Para a base

1. Em um processador, junte os biscoitos até formar uma farinha. Transfira para uma tigela, junte a Dorigana e misture até formar uma massa;
2. Forre o fundo de uma fôrma de fundo removível com a massa de biscoito. Cubra com plástico filme e leve à geladeira por 1h;

Para o creme

3. Preaqueça o forno a 180°C. Junte na tigela de uma batedeira planetária o cream cheese, a farinha de trigo, o açúcar e o amido de milho. Bata com o batedor pá em velocidade baixa até formar uma mistura homogênea;
4. Sem parar de bater, junte o creme de leite, os ovos 1 por 1 e a essência de baunilha; bata até que a mistura fique homogênea novamente;
5. Unte com Dorigana as laterais da fôrma com a base de biscoitos e junte o creme de cream cheese. Cubra o fundo e laterais da fôrma com papel-alumínio e acomode em uma assadeira;
6. Cubra a assadeira com água fervente até a metade e leve ao forno por 1h15. Desligue-o e deixe o cheesecake amornar com a porta do forno entreaberta;
7. Retire do forno, espere esfriar por completo e leve à geladeira por, pelo menos, 2h;

Para o purê de morangos

8. Em um liquidificador, junte os morangos, o suco de limão e o açúcar de confeitiro. Bata até formar um creme. Peneire o purê sobre o cheesecake já frio e sirva.

[Confira o vídeo desta receita](#)



Brownie de Chocolate Vegano



Rendimento
10 porções



Tempo de preparo
45 minutos

[Voltar para o índice](#)

Ingredientes

180 g de noz-pecã picada

5 colheres de sopa de margarina
Doriana Plant Butter

2 xícaras de chá de farinha de trigo

3/4 de xícara de chá de leite de soja

1 xícara de chá de açúcar mascavo

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar refinado

1 xícara de chá de cacau em pó

1/2 colher de chá de fermento em pó



Modo de preparo

1. Em uma tigela, coloque o açúcar mascavo, o açúcar refinado e a margarina Dorigana Plant Butter. Misture bem até ficar cremoso. Acrescente o leite, o cacau, as nozes, a farinha e o fermento. Misture até que fique homogêneo;
2. Preaqueça o forno a 180°C;
3. Forre uma assadeira com papel-manteiga e adicione a massa. Leve ao forno preaquecido por 35 minutos.

[Confira o vídeo desta receita](#)



Curtiu as receitas e ficou querendo mais?

Olha o que te espera no nosso YouTube:



Polpetone com macarrão de abobrinha
[Clique e veja](#)



Pão australiano
[Clique e veja](#)



Bobó de camarão
[Clique e veja](#)



Ragu de linguiça
[Clique e veja](#)



Brownie com suspiro
[Clique e veja](#)



Bolo na air fryer
[Clique e veja](#)

Confira todas as receitas no nosso canal

[QUERO CONFERIR](#)

Também estamos nas redes sociais com dicas e matérias deliciosas.

The screenshot displays the 'Minha Receita' app interface. At the top, there is a navigation bar with a hamburger menu icon, the 'mr. MINHA RECEITA' logo, a search icon, and a user profile icon. Below the navigation bar, the main heading is 'Todas as Receitas'. Underneath, there are three category tabs: 'Últimas', 'Massas', and 'Peixes e Frutos do Mar'. The main content area features a grid of four recipe cards, each with a food image, a category label, a title, a subtitle, and preparation details. Each card also has a small heart icon in the top right corner of the image.

Todas as Receitas

Últimas Massas Peixes e Frutos do Mar

DOCES, BOLOS E SOBREMESAS
Torta de Bolacha
Sobremesa para almoço
10 porções • 2 horas

AVES
Fricassê de Frango
Opção de almoço suculento
4 porções • 30 minutos

AVES
Coxinha da Asa Empanada e Molho Oriental de Shoyu
Sabor oriental e crocância perfeita
6 pessoas • 01:30 hora

CARNE SUÍNA
Canjiquinha com Costela de Porco
Dupla gastronômica deliciosa para...
2 porções • 2h

Acesse nossas redes sociais:





Doriana

by  MINHA
RECEITA

Acesse nossas redes sociais:

