



**LIVRINHO DE RECEITAS**  
**DIVERTIDO**



# PEIXINHO DELÍCIA



## **Peixinho colorido**

Apronte um patê com 1 lata de atum (conservado em água), 1 pote de iogurte natural de consistência firme, 1 pepino e 1 cenoura ralada, além de 1 colher (sopa) de mostarda e 3 colheres (sopa) de shoyu. Misture tudo e, se quiser, acrescente sasinha desidratada e sal. Deixe por 1 hora na geladeira para ganhar consistência.

Faça um sanduíche de pão integral tostado.

Para decorar, os olhos são de ovos de codorna e os detalhes de azeitona preta.  
Finalize com cenouras e tomatinhos.

# OVELHA SALTITANTE



## OVELHA SALTITANTE

Faça ovos mexidos temperados com leite e cebolinhas;  
Corte um pedaço de pão integral para fazer a cabeça, orelhas e pernas.  
Decore os olhos com rodela de mussarela e azeitona preta.  
Faça a graminha de abacate ou vegetais verdes.

# ZAZÁ DO COCORICÓ



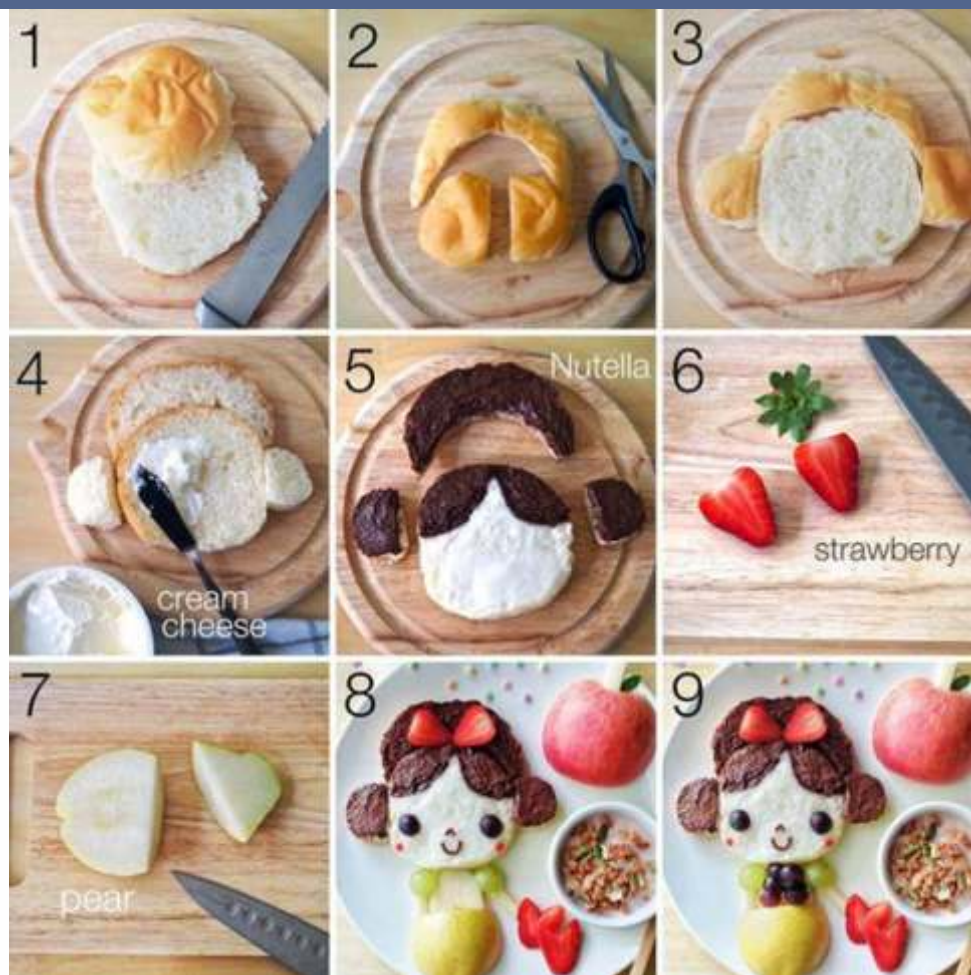
## Zazá do Cocoricó

Primeiro prepare um patê de frango com maionese. Cozinhe 1 peito de frango sem pele por 15 minutos com sal a gosto e desfie-o bem miudinho. Rale 1 cenoura grande e misture tudo a 200 g de maionese com 1 colher (sopa) de salsinha desidratada e 1 colher (sopa) de mostarda.

Para fazer a carinha da Zazá, faça uma pasta de maionese com anilina comestível de cor rosa e passe sobre o pão. O bico amarelo é feito com mostarda. a crista, com cenoura, o lacinho e os óculos, com queijo. Os olhinhos ganham forma e cor com ovos cozidos e azeitonas.

<http://revistacrescer.globo.com>

# BRANCA DE NEVE



Para a branca de neve siga as instruções acima recortando fatias de pão de hambúrguer. Passe creamcheese e nutella. E decore com pera, morango e uvas!!!

# LADY BUG



## LADYBUG

Separe biscoitinhos salgados ou fatias de torrada.  
Espalhe um pouco de pasta de frango ou outra de sua preferência.  
Coloque uma folha pequena de alface.  
Por cima corte tomatinhos e decore-os com as próprias sementes.  
Faça a cabeça de azeitona preta.

# URSO COLORIDO



## URSO COLORIDO

Pegue 2 fatias de pão de forma e recheie com a pasta de cenoura. Decore o sanduíche com queijo, tomates e vegetais diversos. As orelhas também podem ser fatias de ovo cozido.

### PASTA DE CENOURA

Em uma assadeira pequena, coloque 5 cenouras baby sobre uma folha de papel alumínio. Salpique açúcar e feche, formando um pacotinho. Leve ao forno pré-aquecido (160°) por 15 min. ou até ficarem macias. Depois processe as cenouras assadas com queijo e leite até obter um creme. Tempere com sal.

# DOGUITO ESPECIAL



## DOGUINHO ESPECIAL

Separe 3 bisnaguinhas de leite. Corte a primeira na lateral, para fazer o sanduíche, sem chegar até o final. Corte a Segunda ao meio para fazer a cabeça e focinho. Separe. Agora corte a terceira fazendo as 2 orelhas e as 4 patinhas.

Monte o doguinho seguindo a imagem acima. Primeiro o focinho, depois a cabeça com as orelhas. Prenda com palitos de dente. Recheie a primeira bisnaguinha com a salsicha e mohos da sua preferência. Finalize a decoração com pedaços de presunto, azeitonas pretas e queijo mussarela.



# FOME MONSTRUOSA



## **FOME MONSTRUOSA**

Corte um pão de hambúrguer ao meio e monte com alface, tomate e carne de hambúrguer.

Corte uma fatia de mussarela fazendo os dentes do monstinho, siga a figura. Com o pedaço da mussarela corte dois círculos para fazer os olhos. Finalize os olhos com pedacinho de azeitona preta ou caneta comestível preta.

# SANDUBA MONSTRO



## **Sanduba Monstro**

Corte duas fatias de pão integral em formato de círculo. Recheie com presunto, mussarela e creamcheese.

Faça um corte diferente nos frios, como na figura. Faça os olhinhos com azeitonas sem caroço espetadas com palitos de dente.

# RATOS SAPECAS



## **Ratinhos de comer**

Corte uma bisnaguinha ao meio e recheie com requeijão e presunto magro. Faça um corte na lateral para as orelhas.

Faça as orelhas com duas fatias finas de pepino e o focinho de cereja ou azeitonas cortadas. Faça os olhinhos com azeitonas cortadas bem pequenininha. Os bigodes podem ser ervas que você tem em casa! Finalize com queijo ralado por cima.