

BOLO DE LEITE E CÔCO

Ingredientes:

6 ovos
2 chávenas de açúcar
3 chávenas de farinha
1 colher de café de fermento
2 chávenas de leite morno
Côco q.b.



Modo de Preparação:

Separam-se as gemas das claras, adicionando o açúcar e a farinha às gemas. Batem-se as claras em castelo e adicionam-se à massa das gemas. Unta-se a forma e coloca-

-se a massa lá dentro. Vai ao forno cerca de 45 minutos. Ao fim de 40 minutos, acrescentam-se as 2 chávenas de leite morno e o coco.

SALADA DE BATATA DA AVÓ

(Para 6 pessoas)

Ingredientes:

8 batatas grandes
115g de toucinho
1 colher de sopa de óleo cártamo
2 colheres de sopa de vinagre (30 ml.)
3 cebolas verdes cortadas aos bocados
5 rabanetes cortados aos bocados
2 talos de aipo cortados aos bocados
1 chávena de maionese (250 ml.)
1 colher de sopa de mostarda
3 ovos cozidos cortados aos bocados
1 colher de chá de sal
½ colher de chá de pimenta branca



Modo de Preparação:

Descasque e corte em pedaços as batatas. Ponha numa panela e ferva até ficarem tenras. Escorra e passe por água fria corrente, para arrefecer. Corte o toucinho em pedaços e frite até ficar bem passado. Passe por água e guarde. Ponha as batatas numa tigela grande. Deite-lhe o óleo e o vinagre.

Misture a cebola, rabanetes e aipos.

Numa tigela pequena, misture a maionese, mostarda, ovos, sal e pimenta. Junte às batatas e toucinho. Sirva.