

NEWSLETTER MARÇO 2022

RISOTTO DE CARIL

O Risotto que todos vão querer! Indo à origem do "pó de caril", uma base de pó de açafrão-da-terra, cardamomo, coentros, gengibre, cominho, casca de noz moscada, cravinho, pimenta e canela.

Se no início o seu uso era somente para temperar o arroz, hoje é usado para temperar frango, marisco e, claro, no risotto.



BOLINHOS DE (ARNAVAL

INGREDIENTES

130g de farinha

100g de amido de milho

200g de ovo líquido pasteurizado **Dovo**

200g de açúcar

150ml de leite

150ml de óleo vegetal

2 c. chá de fermento em pó

Calda de laranja

300g de açúcar

300ml de sumo de laranja

Cobertura

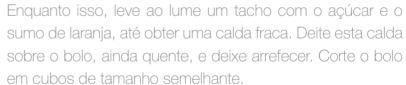
100g de coco ralado Corante alimentar vermelho q.b. Grajeias coloridas q.b.

MAIS RE(EITAS EM WWW.DEROVO.(OM



Bata as claras em castelo e, sem parar de bater, adicione as gemas, uma a uma. Logo de seguida, junte o açúcar, o óleo, a farinha, o amido e o fermento. Continue a bater, até obter uma massa homogénea e acrescente o leite quente. Bata mais um pouco e transfira a massa para a forma. Leve ao forno, pré-aquecido 150°C, por 40 minutos.

Retire o bolo do forno, deixe-o arrefecer um pouco, desenforme-o.



Misture o coco ralado com corante alimentar vermelho e envolva até que toda a mistura fique vermelha.

Cubra os quadrados de bolo com o coco vermelho e decore com grajeias coloridas.

Receita em parceria com www.narwencuisine.blogspot.pt



NO CARNAVAL NINGUÉM DOVO A MAL?

conhecido como o período da pré-quaresma. de forma arrojada, onde os papeis sociais eram suspensas.

Celebrado de norte a sul do país, cada região assume

O grupo Derovo deseja a todos um feliz carnaval







Parque Ind. Manuel da Mota, Lote 30 - Rua Pedro Álvares Cabral, n.º 14 - 3100-354 Pombal - PORTUGAL - T +351 236 209 820

