

Manual de Receitas da

# Magali



© 2001 MAURICIO DE SOUSA PRODUÇÕES

MAURICIO DE SOUSA  
EDITORA



EDITORA  
GLOBO



**Mauricio de Sousa** nasceu em 27 de outubro de 1935, numa família de poetas e contadores de história em Santa Isabel, no interior de São Paulo.

Ainda criança, mudou-se para Mogi das Cruzes, onde descobriu sua paixão pelo desenho e começou a criar os primeiros personagens. Com 19 anos, foi para São Paulo tentar trabalhar como ilustrador na *Folha da Manhã* (hoje *Folha de São Paulo*). Tudo o que conseguiu foi uma vaga de repórter policial.

Em 1959, publicou sua primeira tira diária, com as aventuras do garoto Franjinha e do seu cãozinho Bidu. As tiras de Mauricio de Sousa espalharam-se por jornais de todo o país, levando-o a montar um estúdio que hoje dá vida a mais de 150 personagens.

Em 1970, foi lançada a revista *Mônica* e, em 1971, o seu criador recebeu o mais importante prêmio do mundo dos quadrinhos, o troféu *Yellow Kid*, em Lucca, na Itália. Seguindo o sucesso da *Mônica*, outros personagens também ganharam suas próprias revistas. Dos quadrinhos, eles foram para o teatro, o cinema, a televisão, a Internet, parques temáticos e, agora, para uma exposição de arte.

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**  
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

---

Sousa, Mauricio de, 1935-  
Manual de receitas da Magali / Mauricio de  
Sousa. -- São Paulo : Globo, 2003. --  
(Coleção de manuais da Turma da Mônica)

ISBN 85-250-3299-9

1. Atividades criativas. 2. Literatura  
infanto-juvenil. I. Título. II. Série.

00-3196

CDD-028.5

---

**Índices para catálogo sistemático:**

1. Literatura infantil 028.5
2. Literatura infanto-juvenil 028.5

2ª Edição - 7ª Reimpressão

**EDITORA GLOBO S.A.**  
Av. Jaguaré, 1.485, CEP 05346-902, São Paulo, SP, Brasil  
Tel.: (11) 3767-7000  
[www.editoraglobo.com.br](http://www.editoraglobo.com.br)



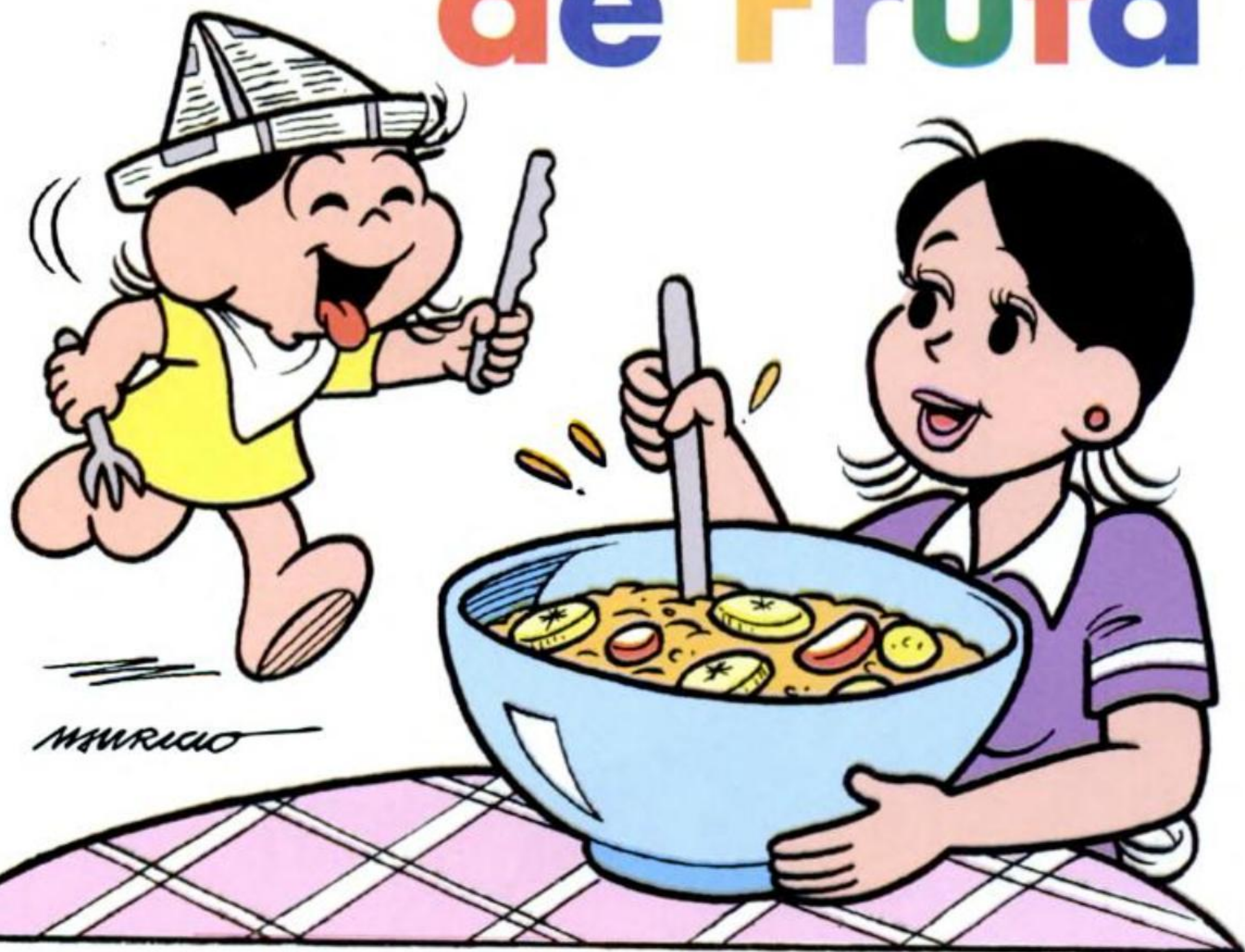
You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



# Gostinho de Fruta



**T**odo mundo sabe que eu adoro melancia. Depois dela, sabe qual é a fruta que eu mais gosto? TODAS! Huumm... só de pensar num abacaxi bem geladinho ou num cacho de

uvas doces já fico com água na boca. É por isso que eu sempre acho que o melhor jeito de comer frutas é fazendo a maior salada com elas. Assim, dá para saborear várias de uma vez só!





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



# Mosaico de Sementes



**E**m vez de jogar fora as sementes das frutas, que tal montar alguns mosaicos com elas? Dá pra bolar desenhos superlegais, que podem virar cartões, quadros ou qualquer coisa

que a sua imaginação criar.

Faça assim: lave as sementes e deixe-as secar ao sol. Depois, recorte a cartolina no formato que quiser. Faça um desenho e cole as sementes em cima.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



# Canudinhos Divertidos



**C**opie os moldes das frutas na cartolina e recorte (desenho 1). Monte a maçã, a laranja e a melancia colando as peças.

MURICIO





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



## Ursinho

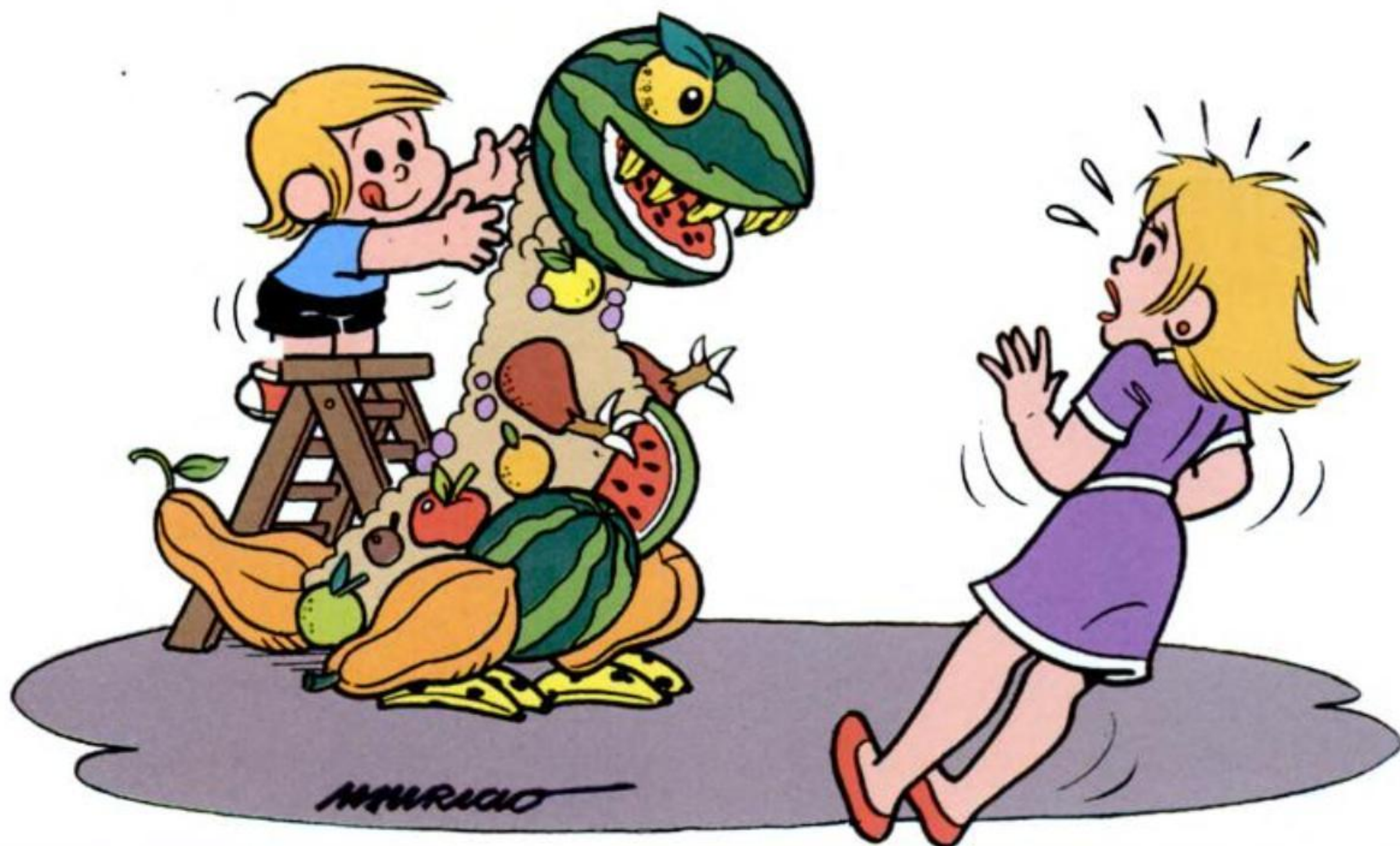


### VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 2 maçãs
- 5 acerolas
- palitos de dente

Para montar o ursinho, escolha duas maçãs.

Prenda uma maçã na outra com dois palitos de dente. Corte as acerolas ao meio. Espete-as nas maçãs, formando as patas, os olhos e as orelhas do urso. Faça a boca, cortando uma acerola no formato de meia-lua.







You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



# De Abóbora

De abóbora faz melão.  
De melão faz melancia.  
Faz doce, sinhá, faz doce, sinhá.  
Faz doce de maracujá.

Quem quiser aprender a dançar  
Vai à casa de seu Juquinha  
Ele pula, ele roda  
Ele faz requebradinho.







You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



# Receitas da Magali

*Que tal preparar as bebidinhas preferidas da Magali? Separe os ingredientes e mãos à obra!*

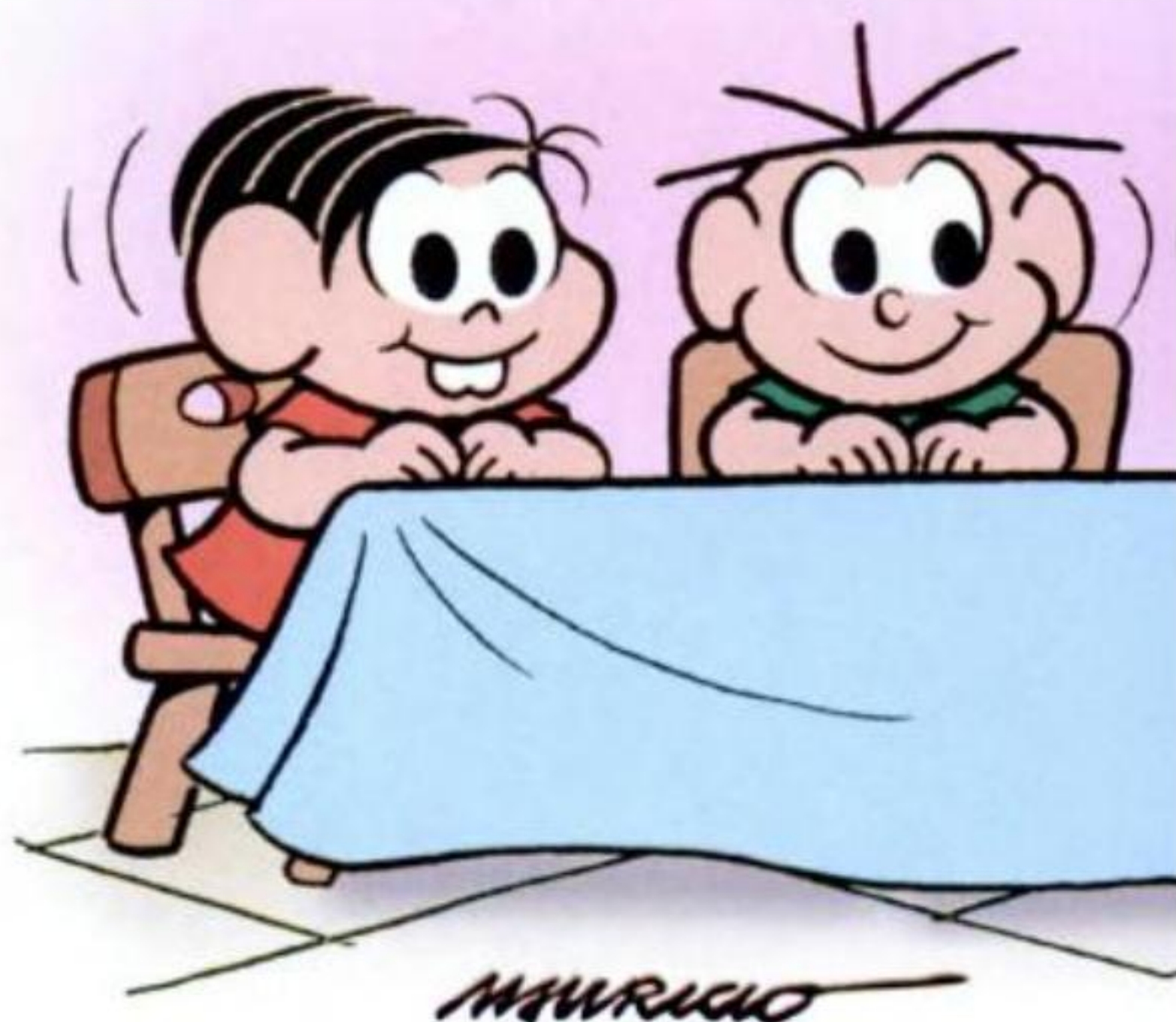
## Moça Charmosa

Tire as sementinhas da melancia. Bata a polpa da fruta no liquidificador junto com o Leite Moça e gelo à vontade.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 5 fatias de melancia
- 1 lata de Leite Moça
- cubos de gelo

**Rendimento:** 6 copos.







You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



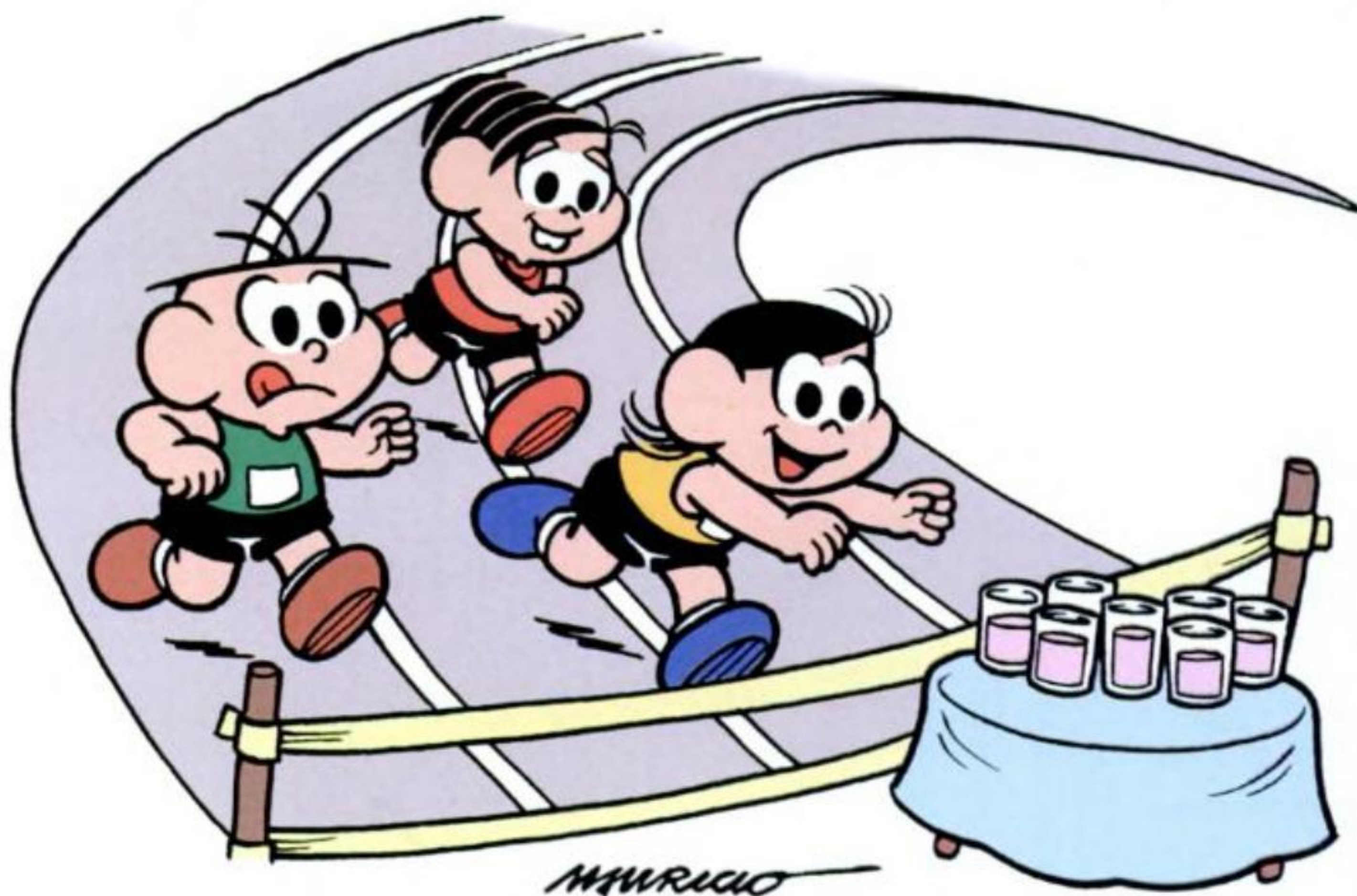
You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



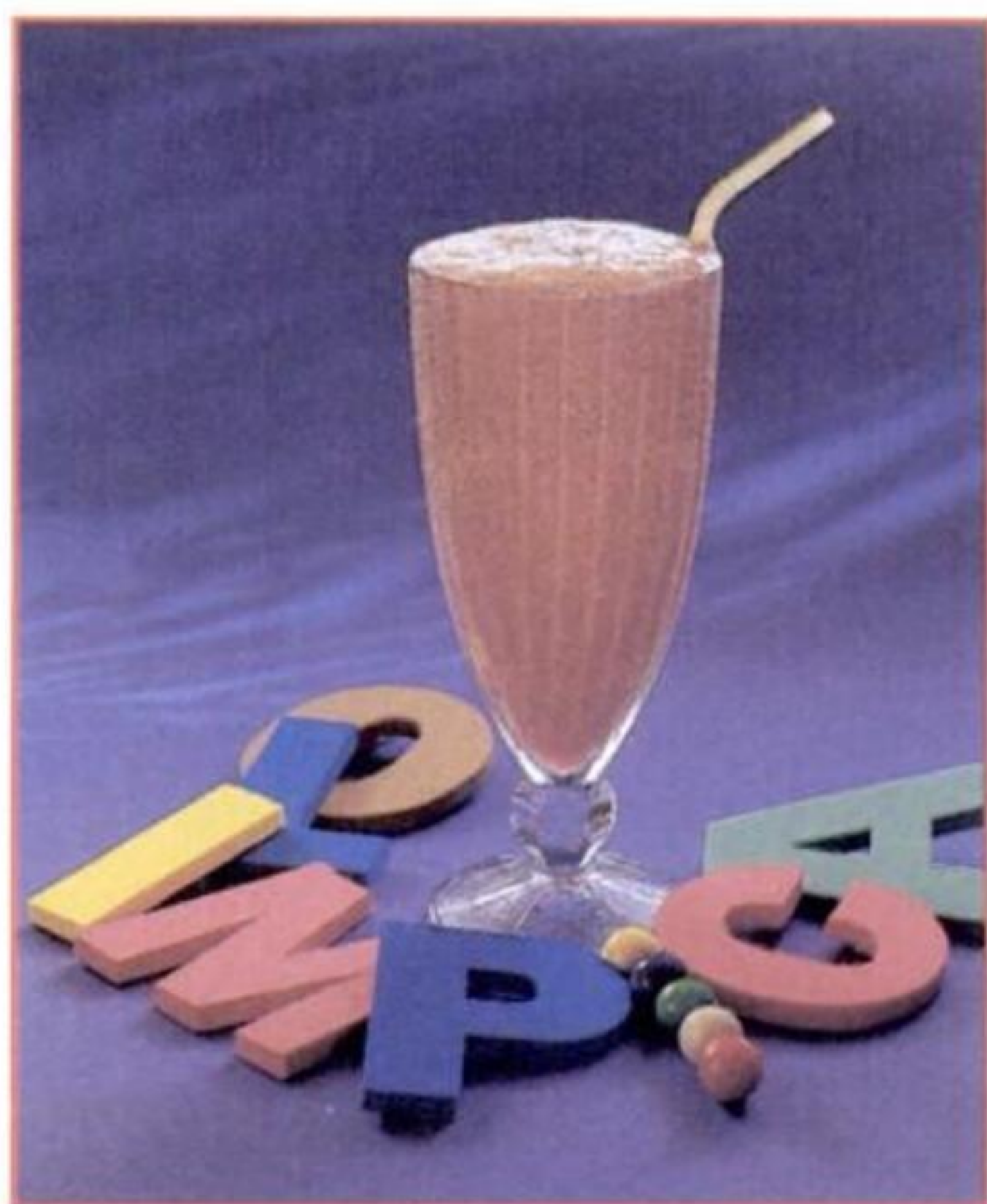


You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





## Moça Olímpica



### VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- a mesma medida da lata de suco de abacaxi concentrado
- meia xícara de chá de groselha
- 2 bananas em rodelas
- 4 colheres de sopa de suco de limão

Bata os ingredientes no liquidificador com duas xícaras de chá de água. Ponha gelo e pronto!

**Rendimento:** 7 copos.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



# Moça Tropical



Bata no liquidificador o Leite Moça, a mesma medida da lata de leite, o suco

## VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- leite
- 1 banana-nanica madura
- 1 colher de chá de suco de limão
- 16 cubos de gelo

de limão, a banana e o gelo.

**Dica:** você sabia que a banana-nanica também é chamada de banana-d'água, banana-anã e banana-chorona? Quando está madura, ela tem a casca bem amarela com pintinhas marrons.

**Rendimento:** 4 copos.







You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



## Moça Aeróbica



### VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- 2 maçãs
- 2 copos de suco de laranja
- 2 copos de iogurte natural Nestlé
- 1 colher de sopa de suco de limão

Descasque e pique as maçãs. Bata todos os ingredientes no liquidificador e pode beber o seu suco.

Rendimento: 6 copos.







You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



## Menina Moça



### VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- meio litro de leite
- 1 xícara de chá de morangos picados
- 2 colheres de sopa de aveia Neston em flocos
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 cubos de gelo

Esta receita é moleza de fazer e fica uma delícia. Basta bater todos os ingredientes no liquidificador.

**Rendimento:** 4 copos.







You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



# Uma História Deliciosa



**D**á para imaginar o mundo sem chocolate? Seria a coisa mais chata, hein? Acontece que foi assim durante muito tempo. Isso porque quase ninguém conhecia o cacau, árvore que dá as sementes para fazer o chocolate. Só

os astecas, um povo muito antigo, que vivia onde hoje fica o México, sabiam dessa planta. Foram eles que inventaram a primeira receita de chocolate, uma bebida chamada *chocoalt*.

Para falar a verdade, essa receita era bem esqui-





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.

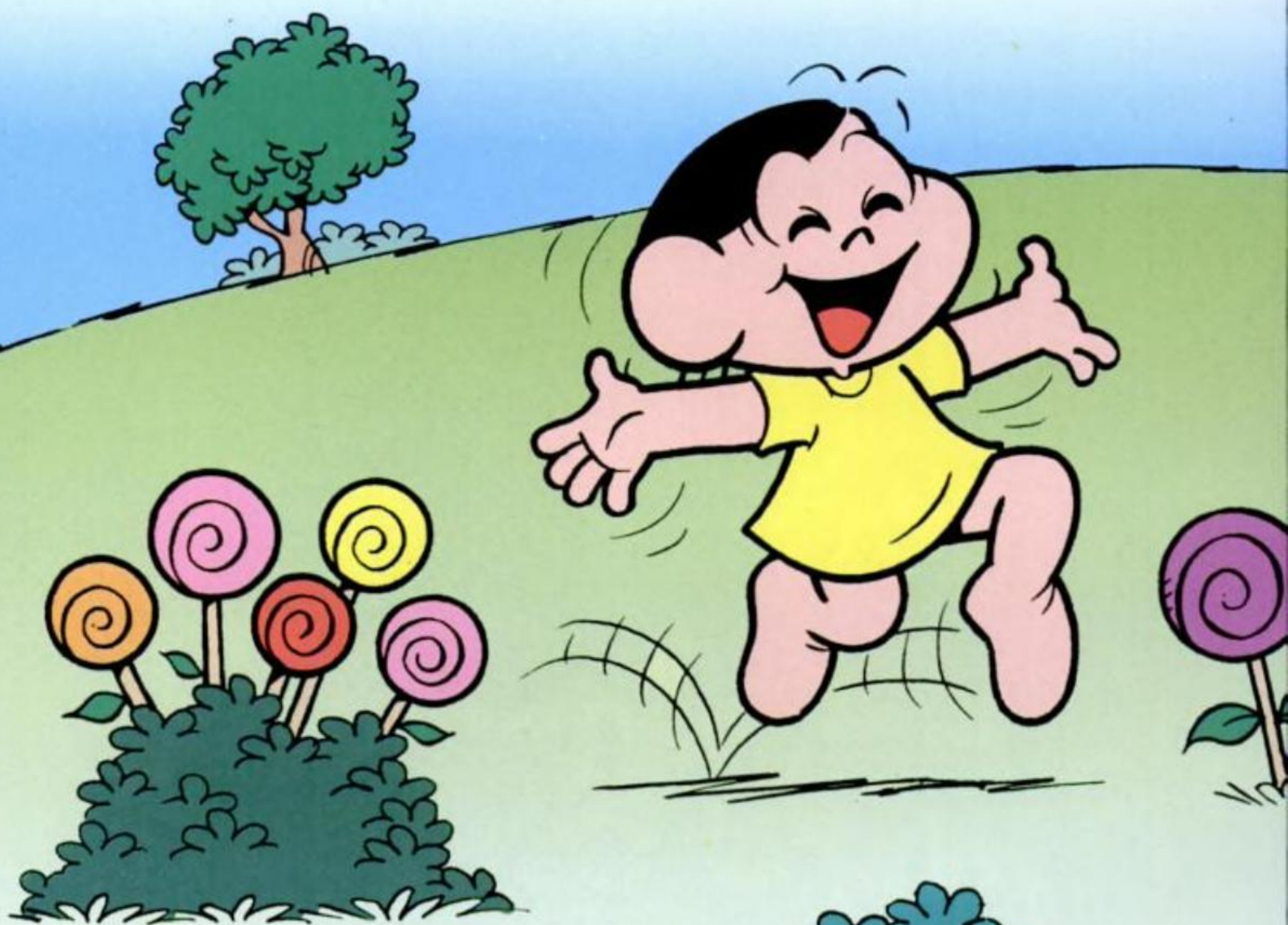




You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



# Pirulito que Bate, Bate



Pirulito que bate, bate.  
Pirulito que já bateu.  
Quem gosta de mim é ela.  
Quem gosta dela sou eu.







You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



Acontece que esse bicho foi eleito o símbolo da Páscoa. Sabe por quê? Porque ele gosta de ter *muitos* filhotes e a Páscoa representa a renovação da vida. Aliás, é por isso também que a gente recebe ovos de presente nessa festa.

Agora, você não acharia estranho se ganhasse um ovo de galinha ou de pata? Pois, antigamente, as pessoas davam ovos de verdade umas para as outras. Eles

eram pintados de várias cores e ficavam bem bonitos, mas estavam longe de ser gostosos. Só quando apareceram as fábricas de chocolate é que os ovos de Páscoa viraram a delícia que a gente conhece hoje.

Com essa mudança, o trabalho dos coelhos cresceu muito. Principalmente o do Coelho Caolho que, todo ano, além dos ovos da turma, ainda tem que entregar um ovo gigante para a Magali.



MAURICIO



# Ovos Coloridos



**F** faça um furo na casca usando um preguinho e escorra o ovo (desenho 1). Lave-a com água e sabão e deixe secar.

Pinte a casca de uma só cor. Para não borrar, passe um canudinho de re-



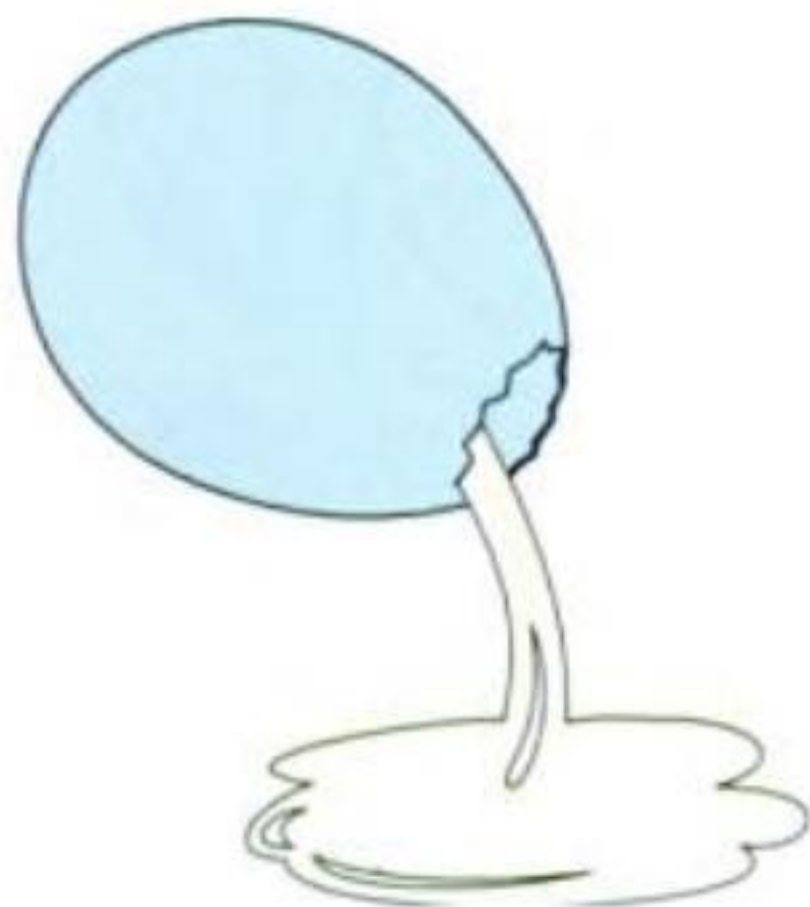
frigerante pelo furinho e deixe-o apoiado dentro de um copo até a tinta secar (desenho 2). Se quiser fixar bem a pintura, passe verniz *spray* sobre ela.

Depois, faça desenhos bem coloridos para decorar o ovo. Então, coloque os doces e balas dentro do ovo e feche-o com fita adesiva.

### VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- ovos
- tinta guache
- canudinho de refrigerante
- fita adesiva colorida
- balas e confeitos de chocolate

1



2





# Cauda de Coelho

**Q**uem quiser vencer esse jogo tem que ser ágil como um coelho esperto.



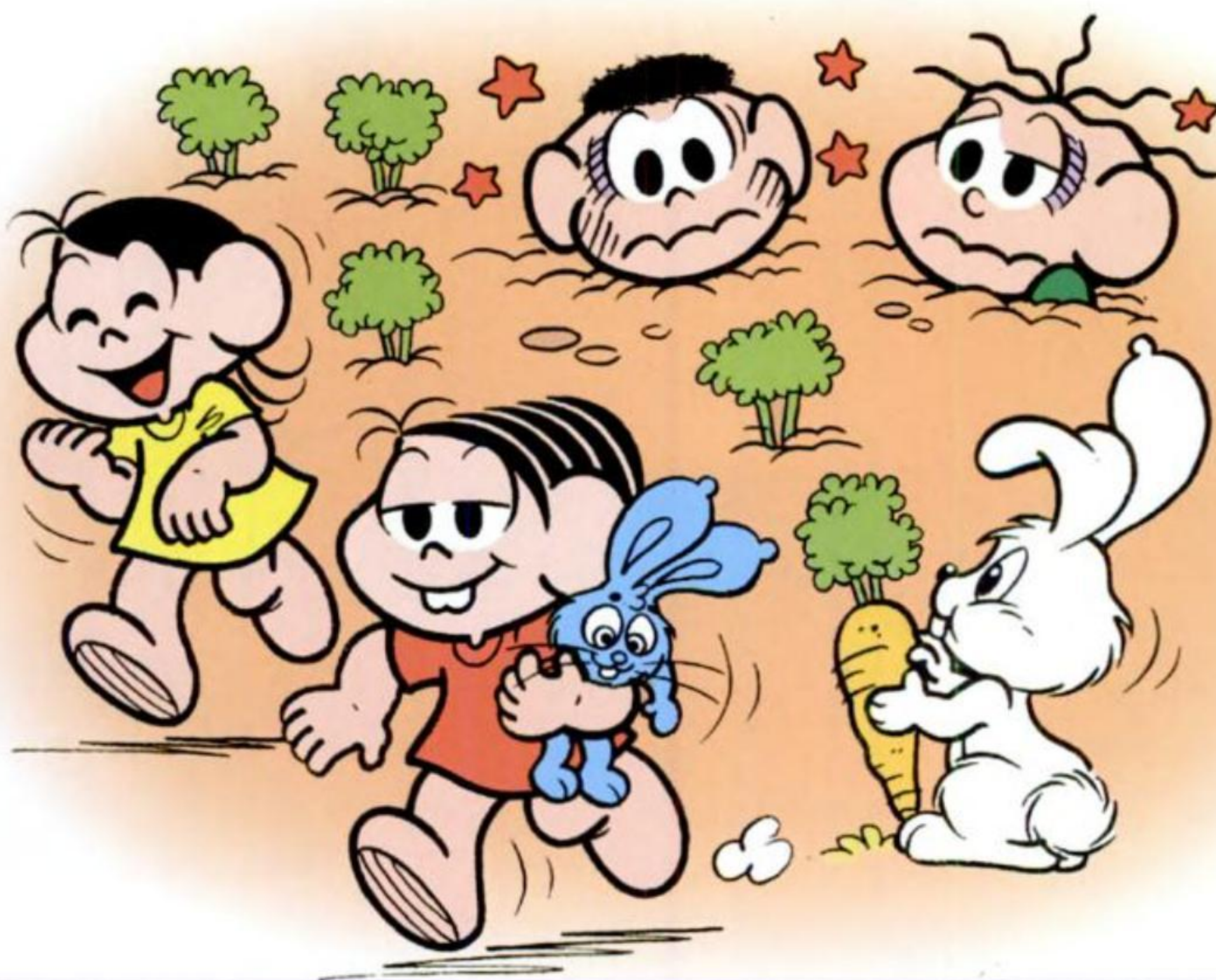
MAURICIO



Primeiro, combinem a até onde vai a área da brincadeira. Depois, tirem a sorte para saber quem será o coelho e usem um lenço para vendar os seus olhos. Usando um pedaço de fita adesiva, prendam outro lenço nas costas do escolhido para servir de cauda.

A turma fica em volta do coelho e, um de cada

vez, tenta tirar a sua cauda. Para não perder o rabo, o coelho tem que estar sempre se mexendo e mudando de lugar o tempo todo. Ao mesmo tempo, ele deve tentar agarrar os outros jogadores. Quem for pego passa a ser o coelho. Se um jogador conseguir pegar o lenço, ganha um ponto. Vence quem marcar mais pontos.







You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



# Cadê o Chocolate?



**P**ara começar esta brincadeira, tirem a sorte para saber quem será a mãe da turma. Os outros serão seus filhos.



A mãe vai precisar de alguma coisa para servir de chave. Pode ser um lápis, um pedacinho de pau ou uma chave velha mesmo. Fazendo mímica, ela tranca um armário de mentirinha cheio de chocolates. Então, põe a chave no bolso e vai passear. Seus filhos saem atrás e, disfarçadamente, pegam a chave. Eles voltam para casa, abrem o armário e comem os doces. Depois, dão um jeito de recolocar a chave no bolso da mãe.

Quando chega do passeio, a mãe da turma

abre o armário e começa um jogo de perguntas e respostas com seus filhos:

**Mãe:** — *Cadê os doces que estavam aqui?*

**Filhos:** — *Estão na prateleira de cima!*

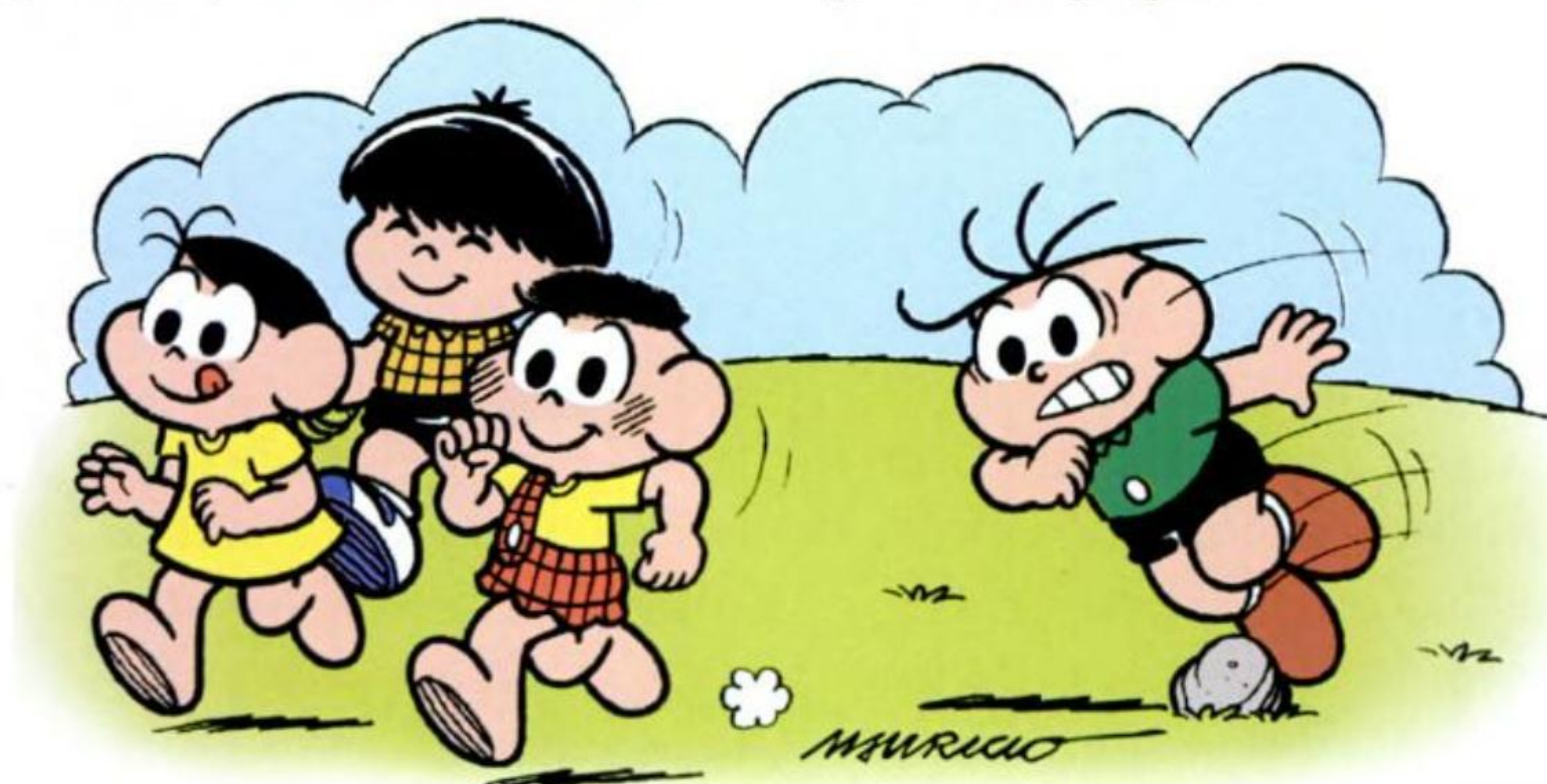
**Mãe:** — *Não alcanço.*

**Filhos:** — *Por que não sobe numa escada?*

**Mãe:** — *E se eu cair?*

**Filhos:** — *Bem feito!*

Aí, vem a parte mais legal da brincadeira. Todo mundo sai correndo e a mãe tenta agarrar alguém. Quem for apanhado será o próximo pegador.







You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



# Maria Magali

que era a ruindade em pessoa, resolveu dar um jeito na situação. Para isso, teve uma idéia maligna.

— Olhe aqui, marido! Antes que você vá à falência, vamos abandonar estas crianças na floresta.

Claro que o pai achou a idéia péssima, mas a madrasta era do tipo que não parava de falar e deixou o homem tão maluco, que ele acabou concordando.

Acontece que o João ouviu toda conversa escondido atrás da porta. Contou tudo para a Magali. Antes que ela tivesse um chilique, o menino acalmou-a dizendo que tinha um plano. Foi até o jardim e encheu o bolso de pedrinhas.

No dia seguinte, a madrasta arrancou os dois



MAURICIO

da cama e foram todos para a floresta. João Dudu ficou um pouco atrás e foi jogando as pedras pelo caminho. Quando chegaram bem no meio da floresta, a fingida da madrasta deu um berro:





— Ai! Perdi os meus cílios postiços!

Enquanto os meninos procuravam, a danadinha da madrasta deu no pé.

— Muito bonito! — reclamou a Maria Magali.  
— Estamos perdidos!

— Calma, irmãzinha! É só seguirmos a trilha de pedrinhas e acharemos o caminho de volta!

Não deu outra. Num instante estavam em casa de novo. A madrasta não quis acreditar:

— Praga de crianças! Amanhã vou levá-las para mais longe ainda!

No dia seguinte, logo depois do café da manhã, lá foram eles para a floresta de novo. João Dudu, que não gostava mesmo de comer, guardou seu pedaço de pão no bolso. Enquanto andavam, foi jogando migalhinhas pelo chão.

Chegando no lugar mais escuro da floresta, a madrasta gritou:

— Ai!





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



de *donuts* recheados com creme de melancia. Toda hora comia um. Não demorou para que a casa despenhasse em cima da bruxa, que acabou virando geléia. Os garotos aproveitaram a confusão para fugir.

A Magali, que tinha um olfato apuradíssimo, sentiu um cheirinho no ar.

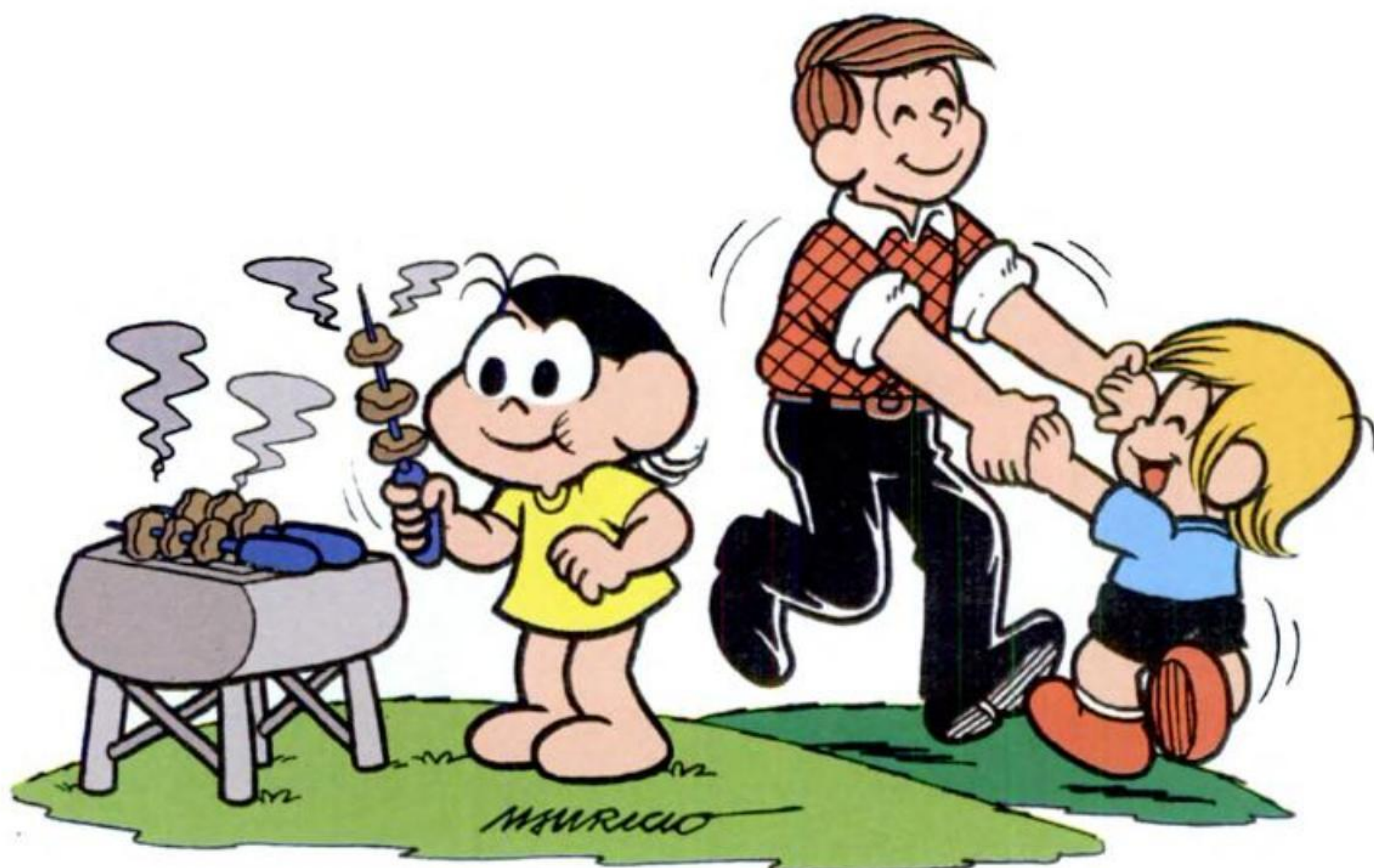
— É o cheiro do churrasco que só o papai sabe fazer! Estamos salvos! —

vibrou ela.

Magali foi seguindo o aroma e logo estavam em casa de novo. Lá chegando, o pai contou-lhes que a madrasta já era.

— No dia em que ela os abandonou na floresta, a megera também se perdeu e nunca mais achou o caminho de casa!

— Viva! — gritaram os meninos e todos foram felizes para sempre.

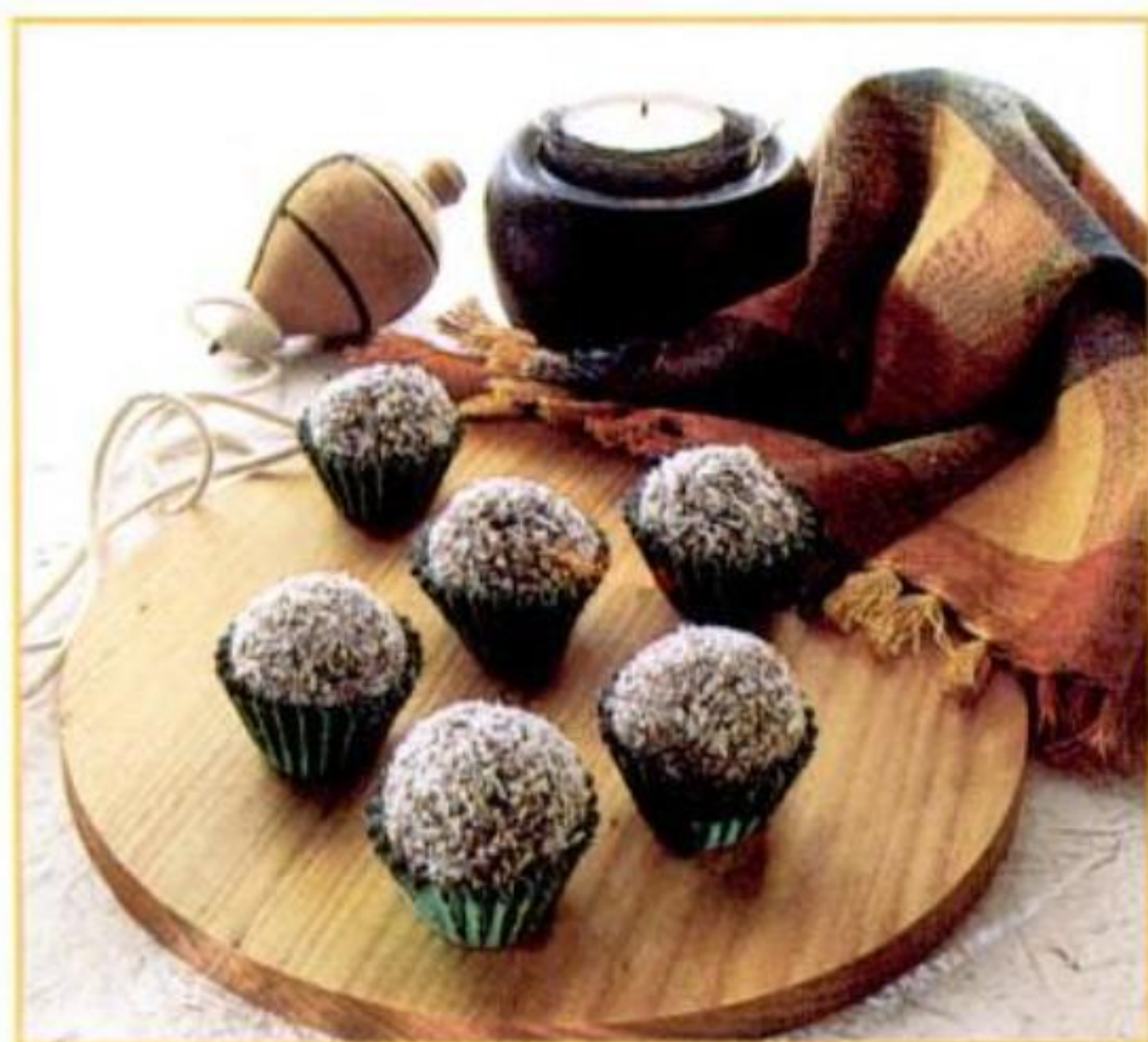




# Receitas da Magali

*Se você se amarra em chocolate, não perca tempo. Corra para preparar estas receitas.*

## Bombom Chococo



Misture a manteiga e o chocolate. Junte o leite aos poucos, amassando tudo muito bem. Faça bolinhas com a massa e passe no coco ralado. Por último, ponha os doces nas fôrmas.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 250 gramas de chocolate em pó solúvel Nestlé
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 lata de Leite Moça
- coco ralado
- forminhas de papel

Rendimento: 50 doces.





# Brigadeirão

Bata no liquidificador todos os ingredientes, menos o chocolate granulado. Despeje tudo numa tigela refratária untada com manteiga e deixe no forno de microondas durante 8 minutos em potência alta. Com a ajuda de um adulto, desenforme o pudim ainda morno e decore com chocolate granulado. Deixe gelar por 4 horas e ataque.

Rendimento: 8 porções.



## VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- 1 lata de creme de leite Nestlé
- 1 xícara de chá de chocolate em pó solúvel Nestlé
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 ovos
- chocolate granulado







## Geladinho



Bata no liquidificador o biscoito e a castanha até ficarem moídos. Com a ajuda de um adulto, bata a manteiga na batedeira até ela virar creme. Junte o Nescau e o leite e bata mais um pouquinho. Aí, misture

### VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 pacote de biscoito Maizena Tostines Nestlé
- 1 xícara de chá de castanha de caju
- 250 gramas de manteiga
- 2 xícaras de chá de Nescau
- 1 xícara de chá de leite
- 1 lata de creme de leite Nestlé

o biscoito e a castanha. Despeje tudo numa fôrma forrada com papel alumínio e deixe congelar por 2 horas. Desenforme o doce, jogue o creme de leite por cima e... nhac!

**Rendimento:** 14 porções.



# Trufas

Moa o biscoito no liquidificador. Despeje numa tigela e junte o Leite Moça, a castanha e uma xícara de chocolate. Amasse tudo muito bem com as pontas dos dedos. Em outra tigela, misture o açúcar com três colheres e meia de chocolate. Faça bolinhas com a massa e passe no chocolate com o açúcar. Aí, ponha as trufas nas forminhas.



## VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 pacote de biscoito Maizena Tostines Nestlé
- 1 lata de Leite Moça
- 1 xícara de chá de castanha-do-pará torrada e moída
- 2 xícaras de chá de chocolate em pó solúvel Nestlé
- meia xícara de chá de açúcar
- forminhas de papel

**Dica:** se você untar as mãos com manteiga, fica mais fácil enrolar os doces.

**Rendimento:** 40 trufas.







You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



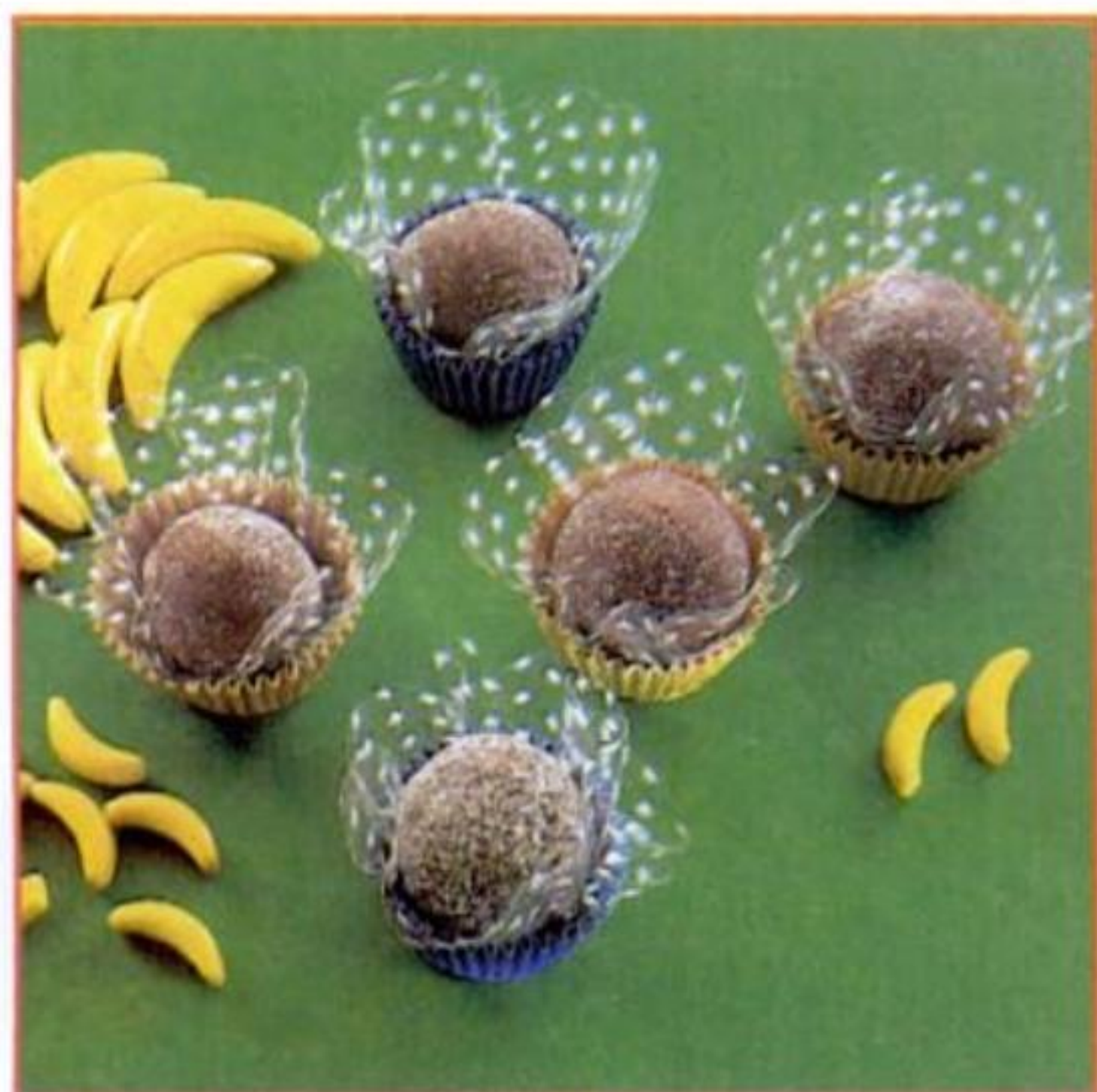


You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



## Bananita

Amasse as bananas com um garfo. Acrescente o chocolate e mexa até formar um purê. Despeje tudo numa tigela refratária e deixe no microondas por 3 minutos em potência alta. Tire do forno e mexa bem. Aí, ponha a tigela no microondas de novo por mais 3 minutos. Junte o Moça Fiestta, mexendo bem. Coloque a massa num prato untado com manteiga e espere esfriar. Depois, enrole as bolinhas, passe no açúcar e



### VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 3 bananas-nanicas
- 1 colher de sopa de chocolate em pó solúvel Nestlé
- 1 lata de Moça Fiestta Beijinho
- açúcar cristal
- forminhas de papel

arrume nas fôrmas.

**Dica:** unte as mãos com manteiga na hora de enrolar as bananitas.

**Rendimento:** 45 doces.



MAURICIO



# Bolo Espacial

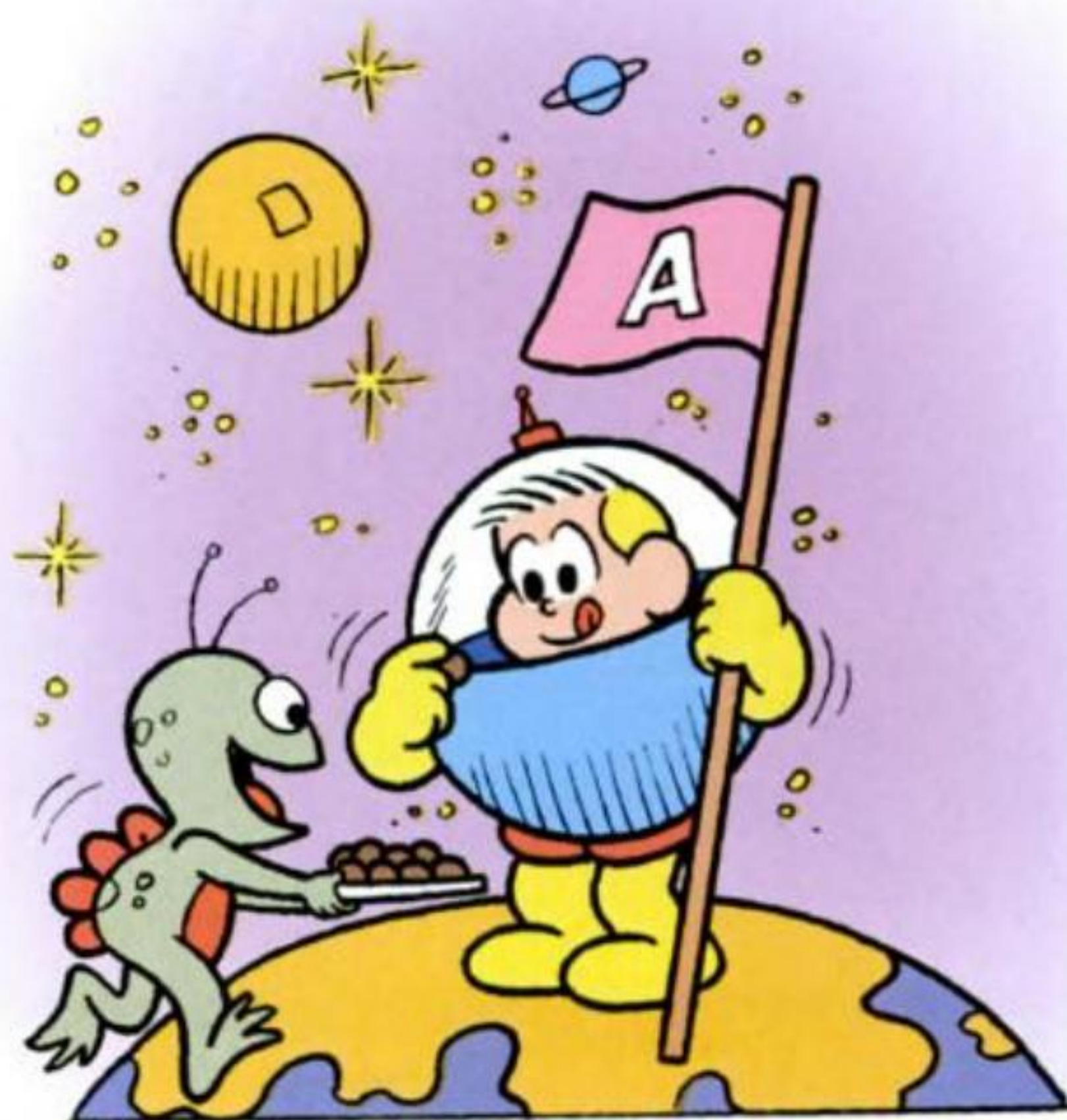


Peneire a farinha e misture com o bicarbonato, o sal, o açúcar e o Nescau. Junte o óleo, o vinagre, a baunilha e uma xícara de chá de água. Mexa tudo até a massa ficar lisinha. Unte uma fôrma refratária com manteiga e forre com papel toalha. Despeje a mistura na fôrma e deixe no microondas durante 10 minutos em potência alta. Desenforme o bolo e tire o papel e cubra com o Moça Fiesta.

Rendimento: 10 fatias.

## VOCÊ VAI PRECISAR DE:

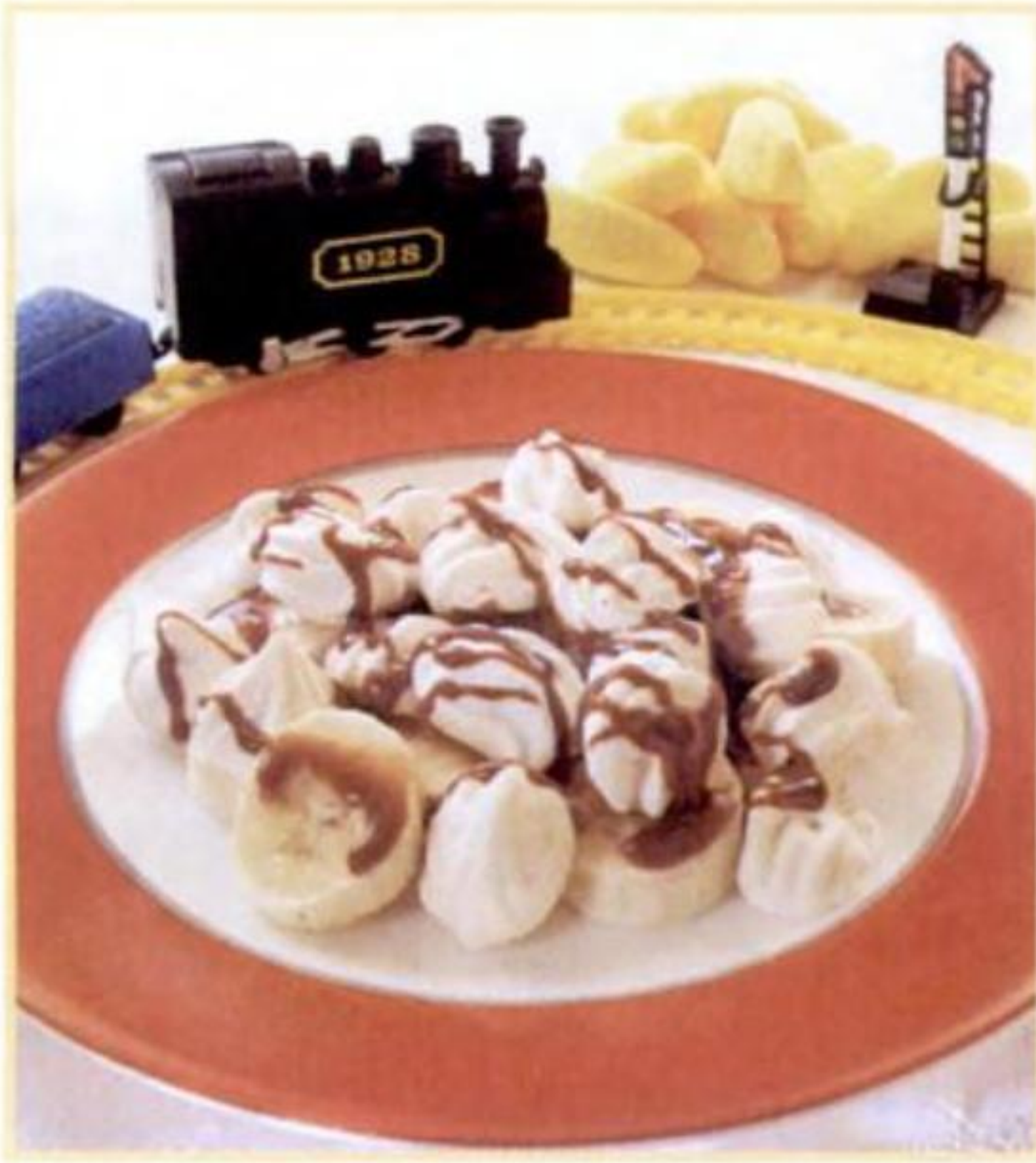
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- meia colher de chá de sal
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 xícara de chá de açúcar
- 4 colheres de sopa de Nescau
- 5 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- manteiga
- 1 lata de Moça Fiesta Chocolate





VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Moça Fiesta Chocolate
- 200 gramas de suspiros pequenos
- 8 bananas-nanicas



Corte as bananas em rodela e coloque em pratinhos. Ponha os suspiros por cima e cubra tudo com o Moça Fiesta. Depois, é só curtir essa delícia.

**Rendimento:** 8 porções.





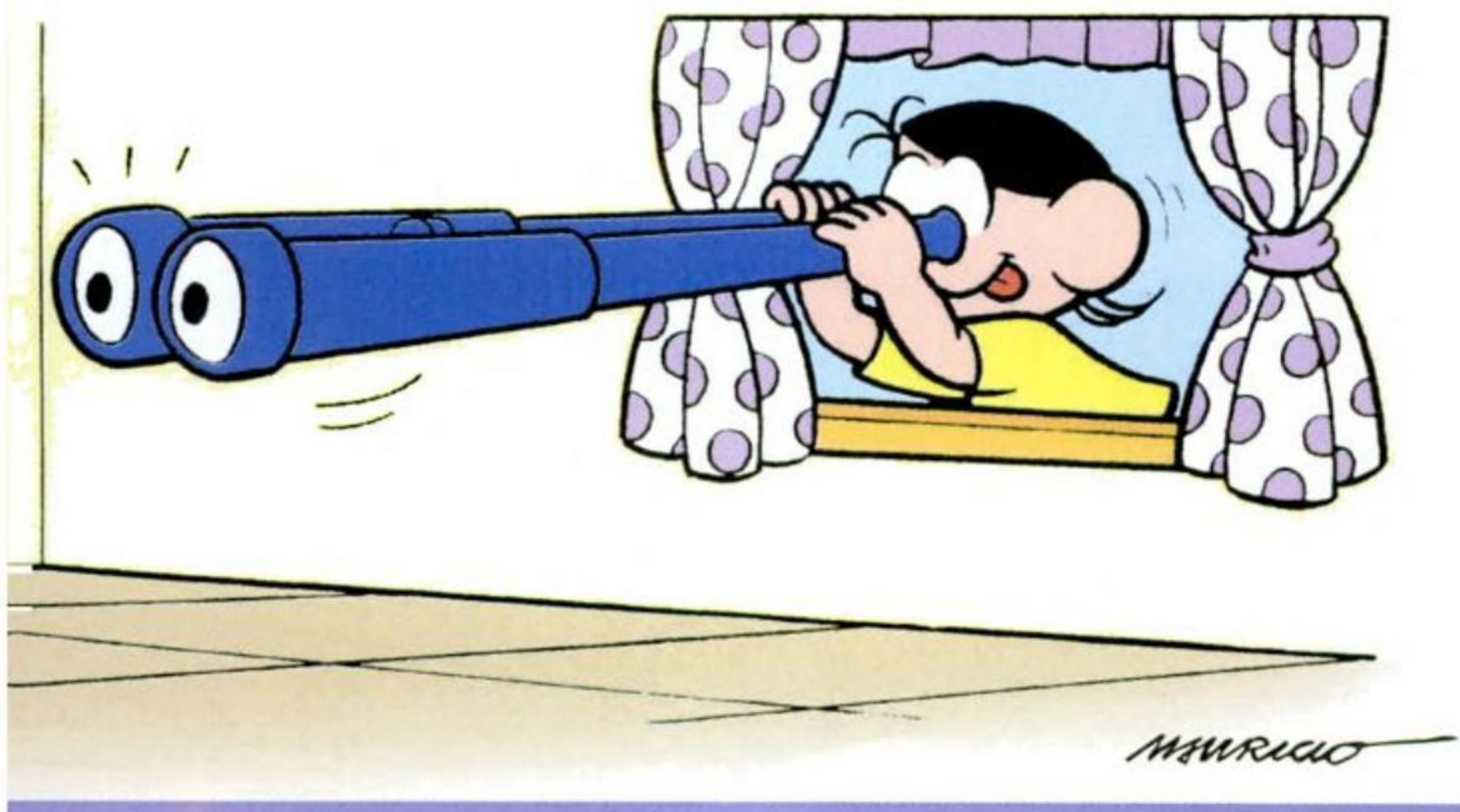
## Bombom Beijinho

Enrole bolinhas de beijinho e coloque num prato. Ponha o chocolate numa tigela refratária e deixe no microondas por 3 minutos em potência média-alta. Tire do forno e mexa até esfriar. Com um garfo, passe os doces no chocolate. Deixe-os sobre um pedaço de papel manteiga ou alumínio até secarem. Depois, é só arrumá-los nas forminhas.

Rendimento: 40 doces.

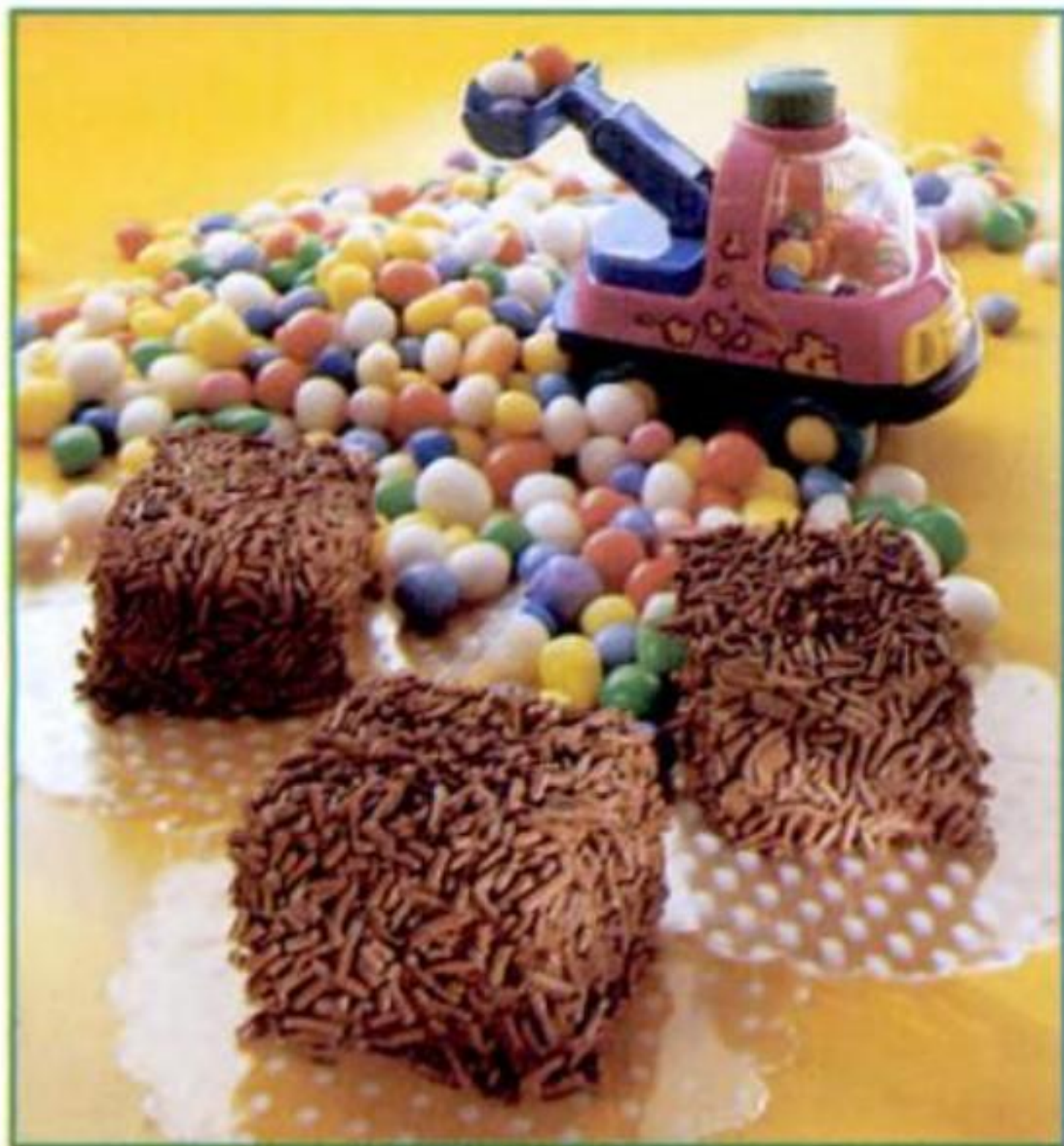
### VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Moça Festa Beijinho
- 250 gramas de Cobertura Chocolate com Leite Nestlé
- forminhas de papel





# Maria-Mole Pretinha



Deixe a gelatina de molho em meia xícara de chá de água durante 3 minutos. Depois, coloque no microondas por 30 segundos em potência alta. Tire do forno, junte meia xícara de água e mexa bem. Peça a um adulto para bater o açúcar, a gelatina e o chocolate na batedeira até formar espuma. Ponha numa tigela refratária untada com manteiga e espere gelar por 2

## VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara de chá de açúcar
- meia xícara de chá de chocolate em pó solúvel Nestlé
- chocolate granulado
- forminhas de papel

horas. Corte a maria-mole em quadrados e passe no chocolate granulado. Então, arrume os doces nas fôrmas.

**Rendimento:** 24 doces.







You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



## Musse de Chocolate



Coloque o chocolate numa tigela refratária e deixe no microondas por um minuto e meio em potência média-alta. Tire do forno, mexa até esfriar e junte o creme de leite. Peça a um adulto para separar as claras dos ovos das gemas. Aí, diga a ele para bater as claras em neve na batedeira, juntando o açúcar aos poucos. Depois, misture as

### VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 tablete de chocolate meio amargo Nestlé
- 1 lata de creme de leite Nestlé
- 3 claras
- 3 colheres de sopa de açúcar

claras com o creme de chocolate. Coloque a musse em copos plásticos e deixe na geladeira por 3 horas.

**Dica:** você pode decorar a musse com raspas de chocolate ou cerejas.

**Rendimento:** 8 porções.





## Biscoito Doido

É só provar um destes biscoitos para ficar doido de vontade de comer mais. Misture o Leite Moça, a manteiga e o chocolate numa tigela refratária e deixe no microondas por 3 minutos em potência alta. Tire a mistura do forno e mexa bem. Coloque no microondas de novo por mais 4 minutos em potência média. Pique os biscoitos e junte ao creme de chocolate. Despeje tudo numa fôrma



### VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 1 lata de Leite Moça
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó solúvel Nestlé
- meio pacote de biscoito Leite e Mel Nestlé
- forminhas de papel

untada com manteiga. Quando o doce esfriar, corte em quadrados e coloque nas fôrmas de papel.

Rendimento: 34 biscoitinhos.





## Bolo Furacão

Peneire a farinha. Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, duas xícaras de chá de leite, a manteiga, uma xícara de chá de chocolate, a farinha e o fermento. Unte uma fôrma refratária e forre com papel toalha. Coloque a mistura na fôrma e deixe no microondas por 14 minutos em potência alta.

Desenforme o bolo. Para o glacê, misture meia xícara de chocolate, duas colheres de sopa de leite e o açúcar de confeiteiro. Aí é só espalhar o glacê sobre o

### VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 4 ovos
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá e meia de leite
- 100 gramas de manteiga
- 1 xícara e meia de chocolate em pó solúvel Nestlé
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1 xícara de chá de açúcar de confeiteiro

bolo ainda quente.

**Rendimento:** 12 pedaços.







You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





## Fofurinha

Misture o chocolate, o Leite Ninho, o Leite Moça e o leite. Depois, enrole os docinhos, passe no açúcar e coloque nas forminhas.

**Dica:** unte as mãos com manteiga para enrolar as *fofurinhas*.

**Rendimento:** 30 doces.

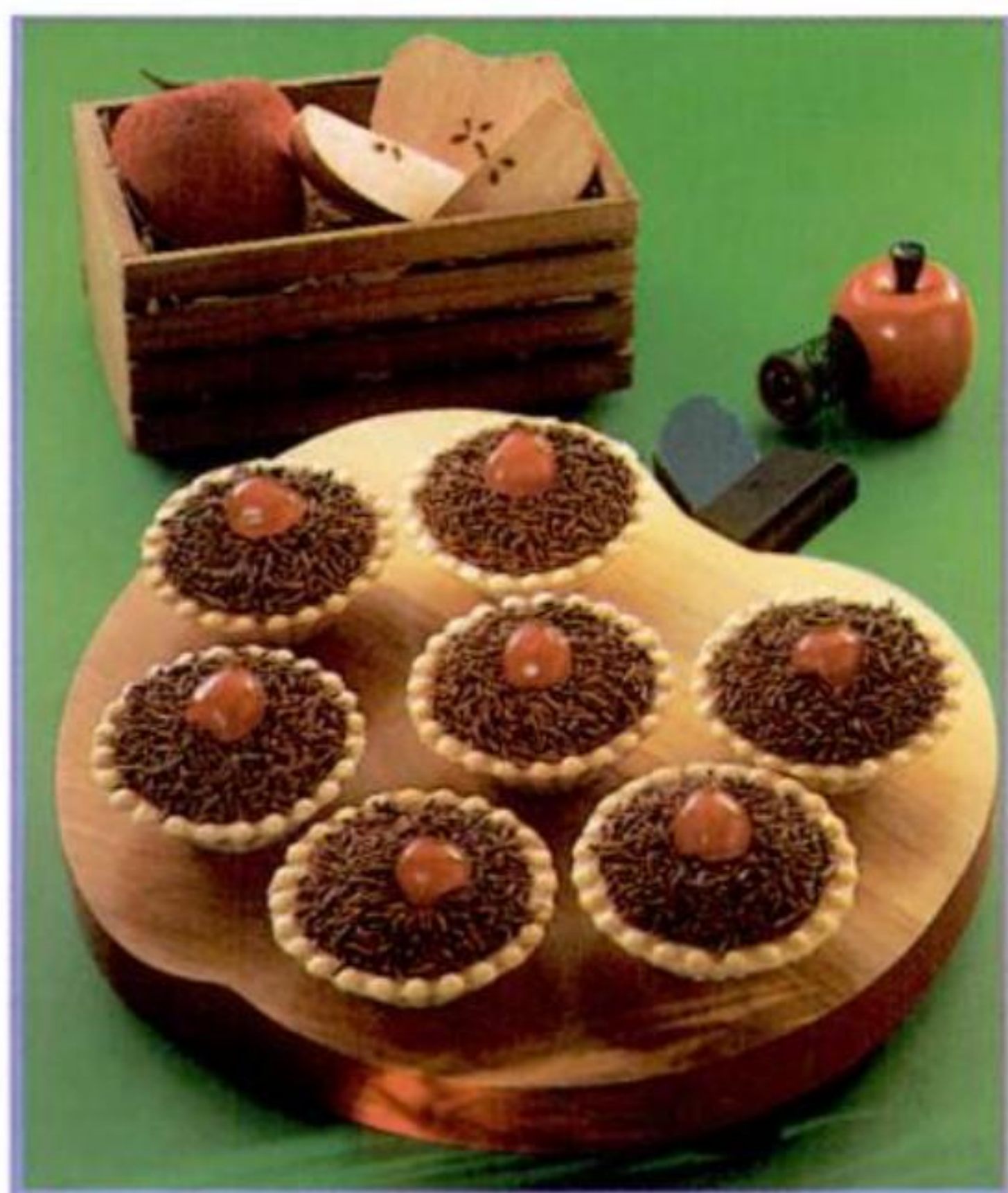
### VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 200 gramas de chocolate em pó solúvel Nestlé
- 400 gramas de Leite Ninho integral
- 1 lata de Leite Moça
- 3 colheres de sopa de leite
- manteiga
- açúcar
- forminhas de papel





# Torta Bem Bolada



Bata o Moça Fiesta e o leite até conseguir uma mistura cremosa. Depois, recheie o fundo das tortas com esse creme. Corte as cerejas ao meio e coloque uma metade em cada torta. Polvilhe tudo com o chocolate granulado e prontinho!

**Dica:** você pode trocar os fundos de torta por canudinhos. Aí, misture o Moça Fiesta com apenas uma colher de sopa de leite.

## VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 12 fundos de tortinhas prontas
- 1 lata de Moça Fiesta Brigadeiro
- 2 colheres de sopa de leite
- 6 cerejas ao marasquino
- chocolate granulado

Rendimento: 12 tortinhas.





# ABC da Cozinha



**Açúcar cristal** - açúcar mais grosso que o comum.

**Açúcar de confeitiro** - açúcar bem fininho usado para fazer glacês e decorar doces, pães e tortas.

**Banho-maria** - cozinhar ou aquecer alimentos, mergulhando a fôrma onde eles estão em água fervendo.

**Cacau** - fruto que dá as sementes usadas para fazer chocolate. No Brasil, há plantações de cacau na Bahia e na Amazônia.

**Cacaueiro** - árvore que dá o cacau.



**Claras em neve** - quando as claras dos ovos são batidas até formarem uma espuma bem firme.

**Confeitar** - enfeitar bolos e doces com açúcar ou pastilhas coloridas.



**Desenformar** - tirar o bolo da fôrma.

**Dissolver** - misturar com água um ingrediente em pó.

**Embeber** - mergulhar um alimento numa bebida. Por exemplo, o biscoito no leite.

**Fermento** - ingrediente que faz a massa crescer e ficar fofinha.



**Flan** - tipo de pudim.

**Glacê** - cobertura de bolo. Geralmente é feita com claras em neve e açúcar.

**Janduia** - creme de avelã usado para rechear doces, bombons e tortas.







**L**uva de cozinha - luva que protege a mão na hora de pegar vasilhas quentes.

**P**ralina - creme de amendoim com caramelo usado para rechear bombons.

**P**reaquecer o forno - ligar o forno e deixá-lo esquentando enquanto se prepara a receita.

**R**efratário - vasilha feita com um tipo de vidro que pode ir ao fogo e ao forno sem se quebrar.

**R**egar - molhar um bolo ou massa com alguma bebida.

**U**ntar - passar margarina, manteiga ou óleo numa fôrma para que a massa não grude.







You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



Pois, há muito tempo, existiu um inglês maluquinho por jogos de cartas. Era o *conde Sandwich*. Bastava ele pegar no baralho para esquecer da vida.

O conde curti qualquer jogo. Podia ser vinte e um, buraco, mau mau... E, se os seus amigos estavam ocupados, brincava sozinho mesmo, jogando paciência.

Um dia, o conde estava no meio de uma partida, quando o mordomo avisou que já era hora do jantar.

— Que droga! — pensou ele. — Bem na minha vez de pegar uma carta do monte!

Para não parar aquela rodada, Sandwich disse que queria apenas um pedaço de carne no meio de duas fatias de pão. Foi amor à primeira mordida. Ele gostou tanto do lanche que o repetiu várias vezes, mesmo quando não estava jogando.

Até o mordomo, que tinha achado toda aquela história muito esquisita, acabou aprovando a receita e bolou muitos outros recheios para o pão.

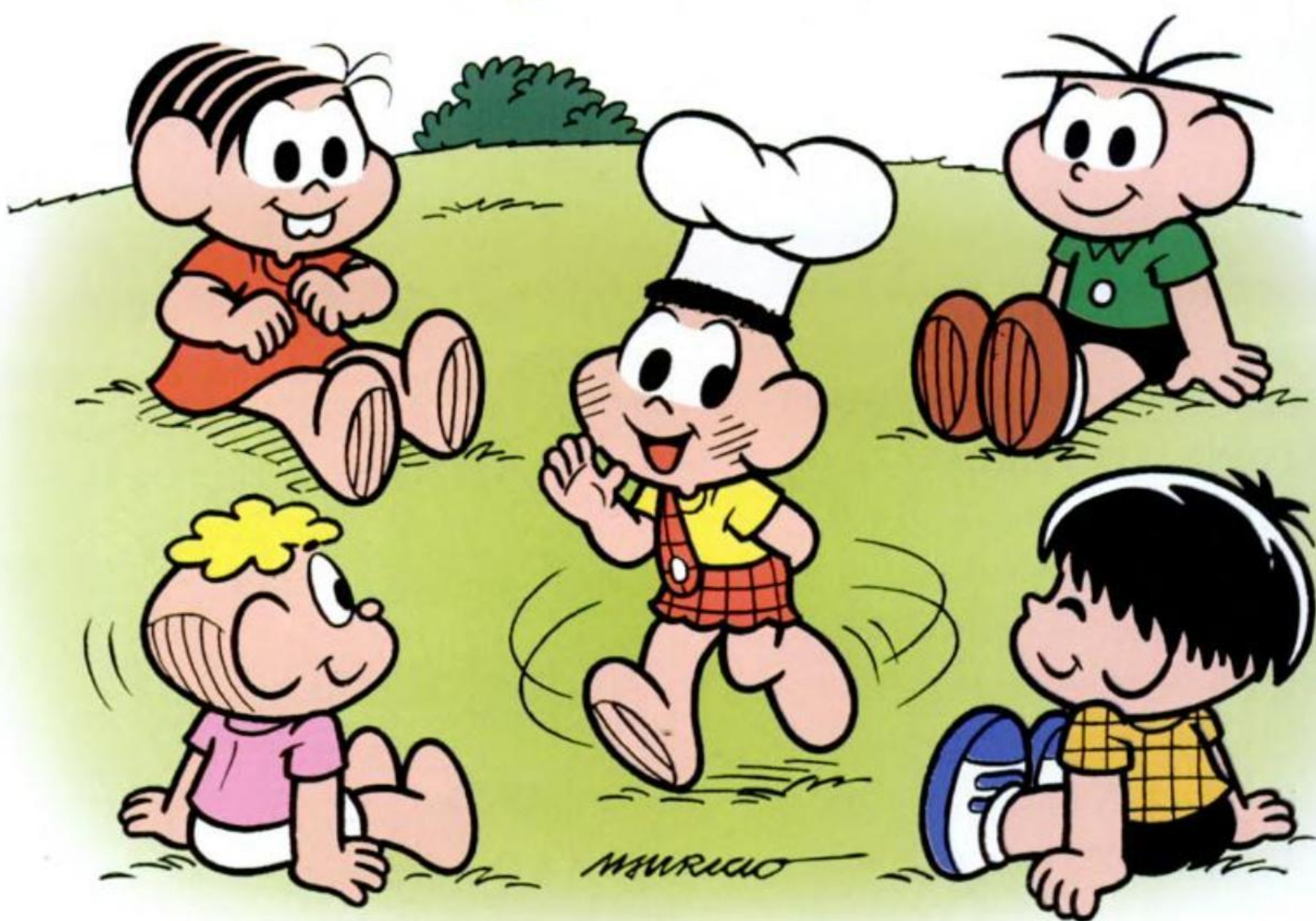
No final, a invenção ficou conhecida por sanduíche e, você deve saber, é um sucesso!



MAURICIO



# Sanduíche Queimou!



**P**rimero, escolham um lugar para ser o pique e combinem a área da brincadeira. Depois, tirem a sorte para saber quem será o cozinheiro. Os

outros sentam-se no chão e escolhem um ingrediente do sanduíche. Por exemplo, queijo, alface, pão... Dois jogadores não podem ser a mesma coisa.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



E você? Não quer ser um escultor também? Para começar, é só tirar o miolo de alguns pãezinhos e soltar a imaginação.

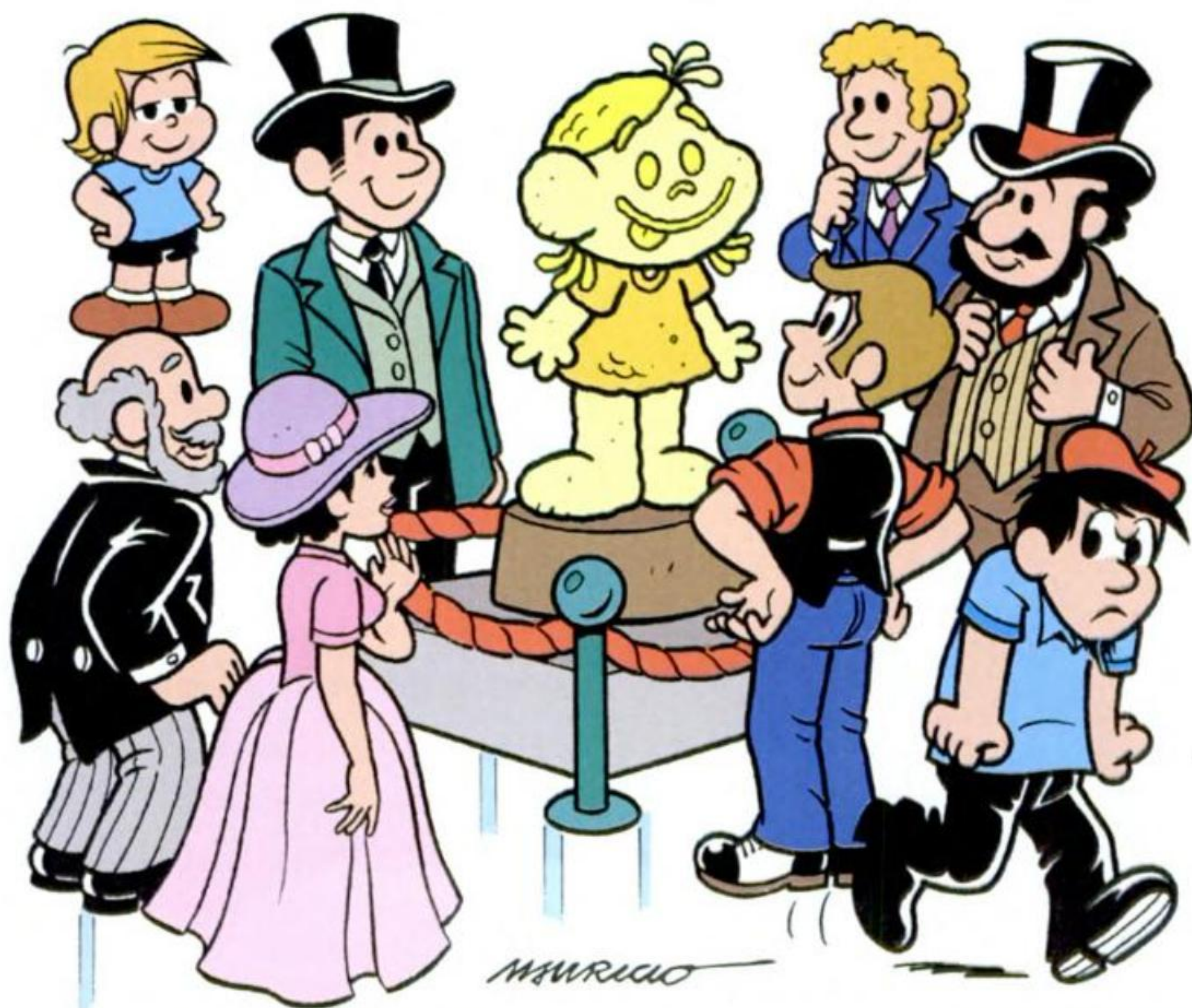
Faça assim: encha uma vasilha com água e umedeça o miolo sem encharcá-lo. Amasse-o até ficar bem lisinho. Aí, é só modelar o

### VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- miolo de pão
- tinta guache

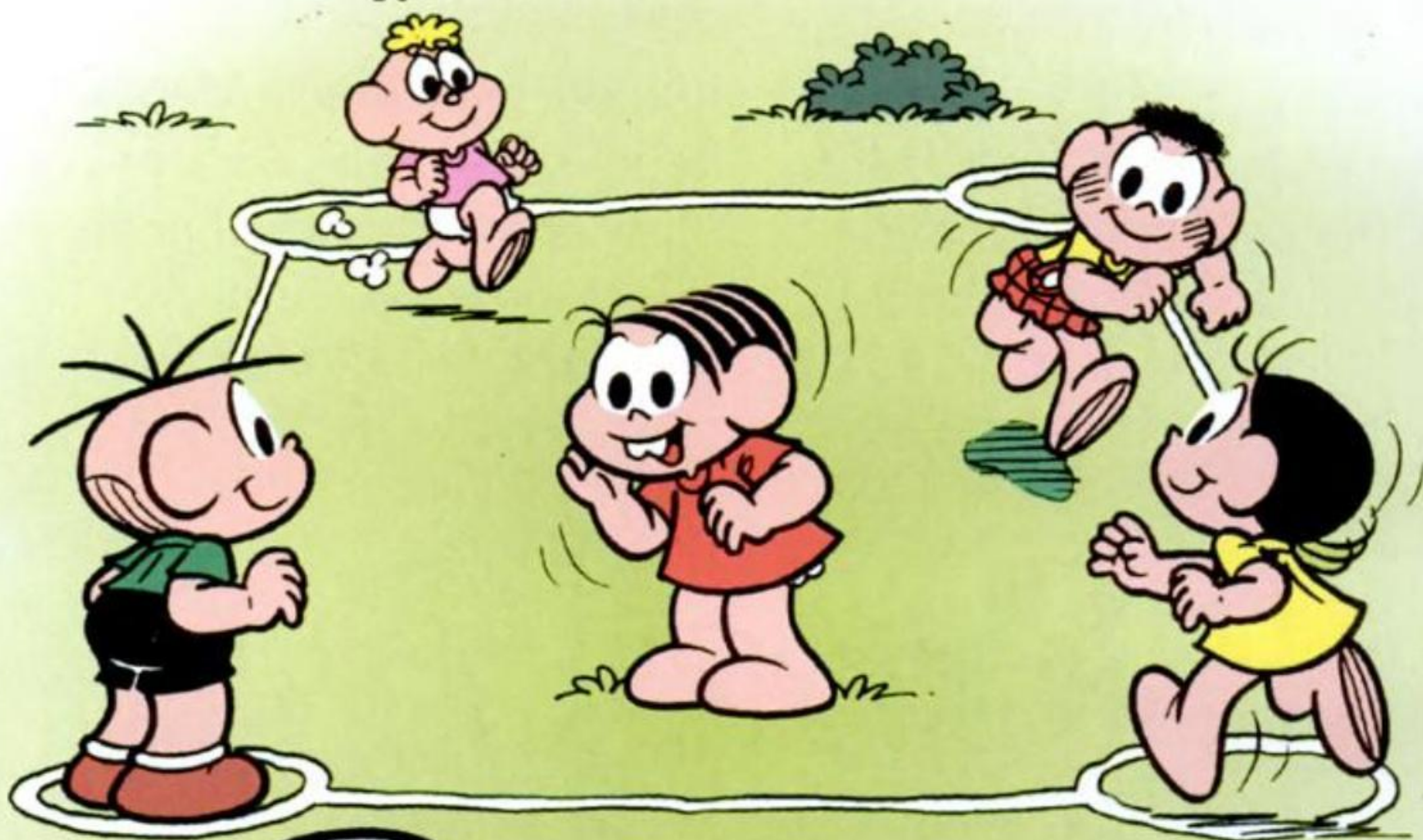
que der na cabeça. Depois, deixe suas obras secarem e pinte-as com tinta guache.

Quem sabe, um dia, você não fica tão famoso quanto o Rodin?





# Pão Quente



MAURICIO

**C**hame quatro amigos para brincar. Risquem no chão um quadrado bem grande com um círculo em cada ponta. Eles serão as casas dos jogadores. Em seguida, tirem a sorte para saber quem é que vai ficar sem casa.



Os participantes vão para dentro dos círculos. Quem estiver de fora pergunta a um dos colegas:

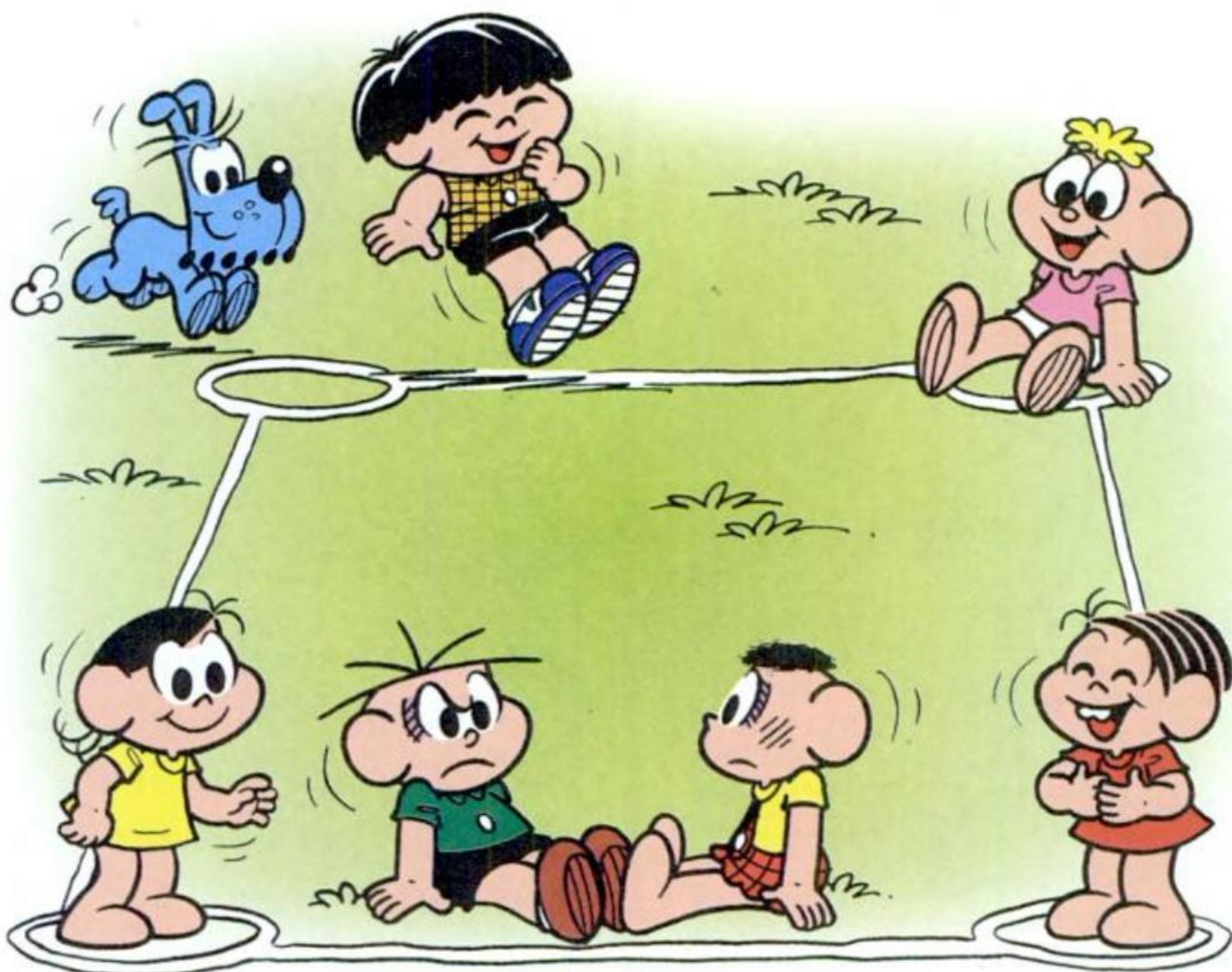
— **Tem pão quente?**

— **Aqui, não. Só na casa do...** — responde o jogador, dizendo o nome de outro amigo.

Quem estiver sem casa, então, repete a mesma

pergunta ao colega mencionado e assim por diante.

Enquanto isso, os outros participantes vão mudando de lugar. Quem estiver sem casa tem que ficar ligado nessas trocas para ocupar um dos círculos enquanto seu dono estiver fora. Aí, o jogador que perder a casa é que sai pedindo pão.





# O Cachorro- Quente



**C**om certeza você já comeu um cachorro-quente. Mas talvez não saiba por que ele tem este nome engraçado. Claro que tudo começou com um cão.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



# Receitas da Magali

*Bateu aquela fome? Então, é só escolher um destes deliciosos sanduíches.*

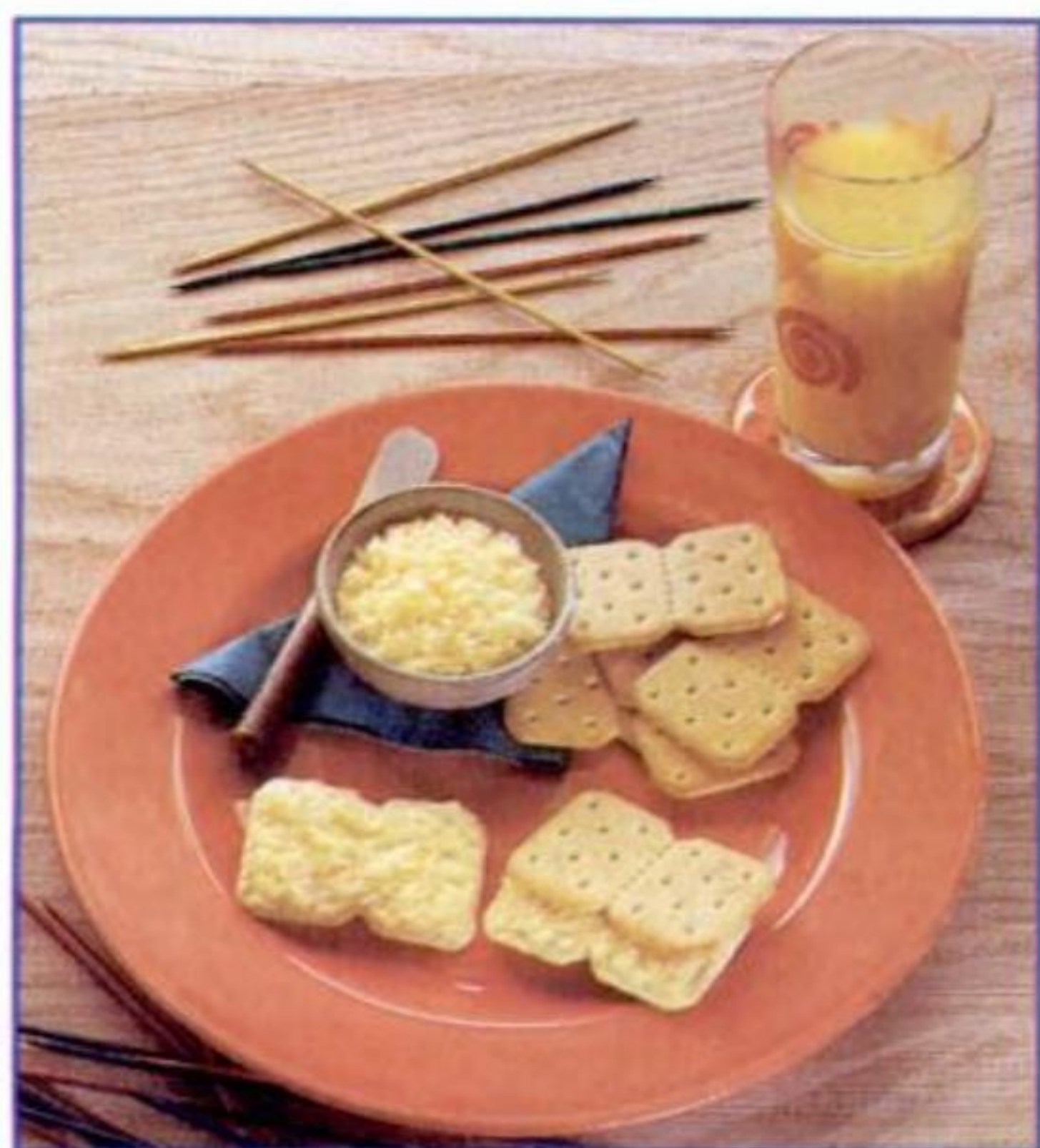
## Minissanduíche

Misture o queijo prato, a maionese e a mostarda. Depois, é só rechear dois biscoitinhos e pronto!

**Rendimento:** 20 minissanduíches.

VOCÊ VAI PRECISAR DE:

- 2 xícaras de chá de queijo prato ralado
- 2 colheres de sopa de maionese
- 1 colher de chá de mostarda
- 40 biscoitos Salclic Tradicional Nestlé







You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



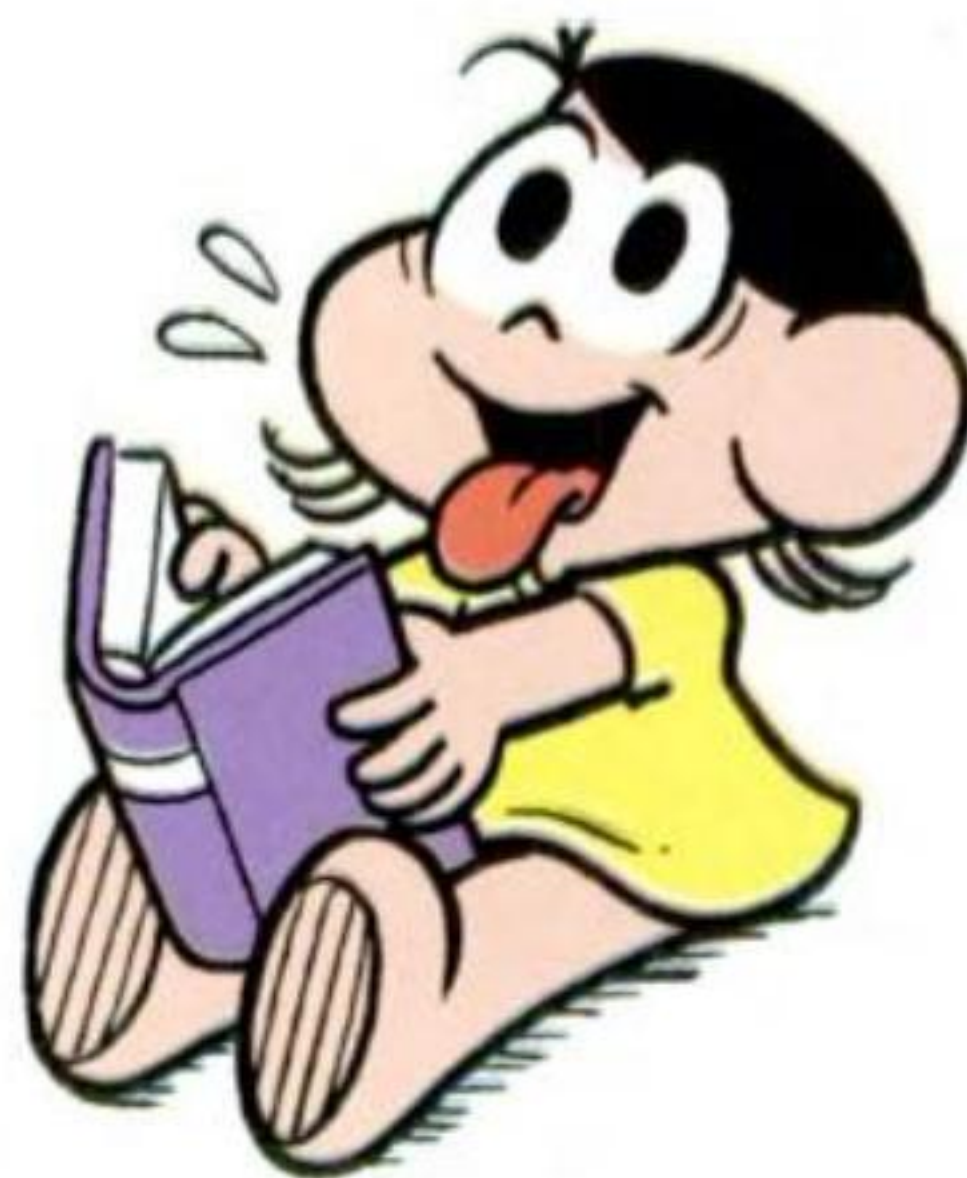
You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



# ÍNDICE

## Pra Tomar de Canudinho

Gostinho de Fruta.....	8
Jogo da Melancia.....	10
<u>Mosaico de Sementes.....</u>	<u>12</u>
Pregão do Vendedor de Lima.....	14
<u>Canudinhos Divertidos.....</u>	<u>16</u>
Bichos de Frutas.....	18
Dança da Maçã.....	21
Retratos Fantásticos.....	22
<u>De Abóbora Faz Melão.....</u>	<u>24</u>
Quitandinha.....	26
<u>Moça Chamosa.....</u>	<u>28</u>
Neston à Califórnia.....	29
Frapê de Coco.....	30
Moça Refrescante.....	31
Moça Tranqüila.....	32
Nestônico.....	33
Supersuco.....	34
Moça Verão.....	35
<u>Moça Olímpica.....</u>	<u>36</u>
Kid Banana.....	37
Gemada Neston.....	38
Moça Bonita.....	39
<u>Moça Tropical.....</u>	<u>40</u>
Refresco Delícia.....	41
Moça Natural.....	42
Frapê de Nescau.....	43
<u>Moça Aeróbica.....</u>	<u>44</u>
Vitamina Água na Boca.....	45
Vitamina de Mamão.....	46







You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.





You have either reached a page that is unavailable for viewing or reached your viewing limit for this book.



As receitas de sorvetes, chocolates e sanduíches prediletos da Magali



Aprenda como fazer deliciosos sucos, vitaminas e frapês

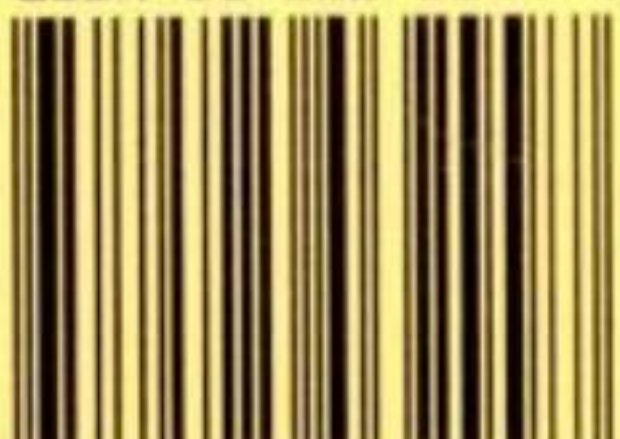


Tudo o que você precisa saber para dar uma festa de aniversário superlegal



Brincadeiras, jogos, versos, cantigas e a incrível história de *Branca de Fome*

ISBN 85-250-3299-9



9 788525 032997