

SALGOU A COMIDA?

Um truque que funciona para cortar o excesso de sal da comida, é muito simples, junte 1 colherinha de açúcar e outra de vinagre na comida ainda no fogo.

PERFUME

Nunca exagere na quantidade do perfume. Compre perfumes de qualidade comprovada, evitando os "alternativos". Agora para seu perfume durar mais, guarde-o em lugar fresco e dentro da caixa, como dentro do guarda-roupa por exemplo.

BATIDA CREMOSA DE LIMÃO

Ingredientes:

100ml de leite condensado; 200ml de açúcar;
300ml de aguardente; 400ml de gelo moído;
2 limões grandes, descascados, sem a pele
branca e as sementes

Modo de fazer:

Junte todos os ingredientes e bata em liquidificador por 5 min.
Coe e sirva gelado.