

- **ALHO:** Exagerar no alho ao cozinhar e se arrepender depois tem solução: coloque na panela alguns talos de salsinha e leve novamente ao fogo, para que o gosto do alho seja absorvido.
-

QUER EVITAR CHULÉ?

Após o banho, antes de calçar meias e sapatos, pulverize toda a extensão dos pés com um desodorante próprio, concentrando-se na região entre os dedos. Borrife também a parte interna do seu sapato e espere a secagem completa para se calçar.

Mantenha os calçados sempre limpos e secos, guardados em local bem ventilado e livre de umidade.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

4 gemas

6 colheres de sopa de açúcar

1 lata de creme de leite

200 gramas de chocolate meio amargo picado

4 claras em neve

Modo de fazer:

Batas as gemas com 4 colheres de sopa de açúcar, até dobrarem de volume e ficarem esbranquiçadas. À parte, aqueça o creme de leite em banho-maria.

Junte o chocolate e misture até obter uma mistura lisa e cremosa. Junte o chocolate derretido às gemas batidas, bata por mais alguns minutos, e misture delicadamente as claras em neve batidas com o açúcar restante. Coloque em taças individuais e leve à geladeira por 5 horas.