

Economia no Fogão: truques para reduzir a conta de gás

- Ao preaquecer o forno, não o faça com muita antecedência.

Em geral 5 a 8 minutos são suficientes para obter a temperatura necessária.

- Quando ferver a água, mantenha a panela semitampada. Se sua torneira tiver aquecedor, coloque a água já quente no fogo.
- 

## PÓ E BLUSH

Se você tem pele oleosa, dispense a base e use apenas o pó. O blush também está em alta. Se você é negra, prefira tons avermelhados, puxados para o cereja. Morenas devem optar pelo terracota, enquanto as loiras de pele clarinha podem apostar nos tons rosados. "Rosa é tudo para quem tem pele clara". Para as orientais, o rosa queimado é a melhor opção.

---

## **PASTA DE PRESUNTO**

Ingredientes:

- 1 xícara de presunto moído no liquidificador
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 gema
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 xícara de leite
- queijo ralado à gosto
- sal e salsinha à gosto

Modo de fazer:

Desmanche no leite a gema, a margarina, a maisena, o queijo ralado e o sal. Leve ao fogo mexendo com uma colher de pau até engrossar. Retire do fogo. Adicione o presunto e a salsa picada. Sirva frio com torradas.