

Desalgar carne seca na hora

Coloque a carne seca para aferventar. Quando abrir a fervura colocar uma colher rasa de sal para cada quilo de carne. Deixar ferver por mais uns dez minutos. Escorrer a água e pronto!

Tirar as sombrancelhas

Antes de começar, aplique hidratante ou creme para o contorno dos olhos sobre elas. Isso ajuda a amolecer os pelos, facilitando o trabalho da pinça. Na hora de tirá-los, depile aqueles que descem pelas pálpebras e os que ficam entre as sombrancelhas, deixando sua expressão pesada.

REQUEIJÃO DE COPO

Ingredientes:

1 ricota de umas 500 g (ou queijo minas fresco) amassado com o garfo.

200 g de manteiga

1 copo (de requeijão) de leite fervente

1 colher (sopa) rasa de sal

Modo de Preparar:

Bater todos os ingredientes da receita no liquidificador. Despejar em copos de requeijão. Conservar em geladeira.