

FRITURAS LEVES

Quando fizer frituras misture ao óleo um pouco de gordura vegetal hidrogenada. A fritura fica mais leve e crocante.

Nem bem ficou loira, você resolveu alisar. Logo depois, fez luzes... Vá com calma na frequência com que você muda radicalmente os cabelos. O acúmulo de químicos danifica seriamente os fios. Se eles já adquiriram um aspecto "palha", então tome algumas medidas de pronto-socorro:

1. procure não tingir por três meses (ou apenas retoque as raízes);
 2. só use produtos para cabelos tingidos;
 3. faça um banho de creme semanal;
 4. corte as pontas irrecuperáveis.
-

SOBREMESA GELADA

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de maisena
- 3 claras
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara de água morna
- 1 pacote de gelatina no sabor desejado

Modo de fazer:

Levar ao fogo (para formar um creme) o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena. Unte com manteiga a forma onde você deseja colocar o doce, despeje o 1º creme. Em um outro recipiente misture as claras com o açúcar e a gelatina derretida na água quente, despeje o 2º creme na forma. Leve o doce a geladeira por duas horas.