

Para tirar manchas de gordura em tecidos:
Esfregue um pedaço de cebola crua, colocando um pano por baixo da mancha.

Tendências para o verão que se aproxima:
Nessa estação as bocas pedem destaque com batons rosa, salmão, e todos os derivados. Esqueça o vermelho. As bocas ficam grandes e sensuais com tons mais cintilantes menos opaco.

TORTA SURPRESA

Ingredientes:

01 litro de leite

02 gemas

01 lata de leite condensado

03 colheres (sopa) de maisena

01 lata de creme de leite

10 a 15 bombons Sonho de Valsa ou Serenata de Amor

02 claras

04 colheres (sopa) de açúcar refinado ou cristal batido no liquidificador

Modo de fazer:

Misture 1 copo de leite com a maisena. Reserve. Leve ao fogo o restante do leite, as gemas e o leite condensado mexendo sempre. Ao ferver, acrescente a mistura de leite e maisena e mexa sem parar até engrossar. Retire do fogo e acrescente o creme de leite sem soro, misturando. Em um refratário coloque a metade do creme e por cima os bombons cortados ao meio. Coloque o restante do creme. Por último às claras em neve misturadas com o açúcar. Leve ao forno por uns 15 min. Depois de frio leve à geladeira. Sirva gelado.