

# Ponche de trevos

RENDE: 3,8 LITROS DE PONCHE

- 1 recipiente de 360 ml (12 onças) de limonada congelada
- 360 ml de suco de abacaxi
- 2 pacotinhos de refresco em pó lima-limão
- 1 xícara de açúcar branco granulado
- 2 litros de Sprite
- sorvete de limão
- 1,7 litros de água



## ETAPA 1

Em uma tigela grande, misture a limonada congelada com a água.

## ETAPA 2

Misture o suco de abacaxi & Sprite.

## ETAPA 3

Adicione o refresco em pó lima-limão e o açúcar branco granulado e misture completamente.



## ETAPA 4

Adicione uma bola de sorvete de limão antes de servir.

# APROVEITE

# Panquecas

Ingredientes: rende cerca de 10 pancakes

- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 3/4 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1/4 colher de chá de sal marinho fino
- 1 3/4 xícara de soro de leite (leitelho, buttermilk)
- 2 ovos grandes
- 3 colheres de sopa de manteiga sem sal derretida
- Xarope de bordo ou melão

Material:

Cortador de biscoitos em formato de cabana



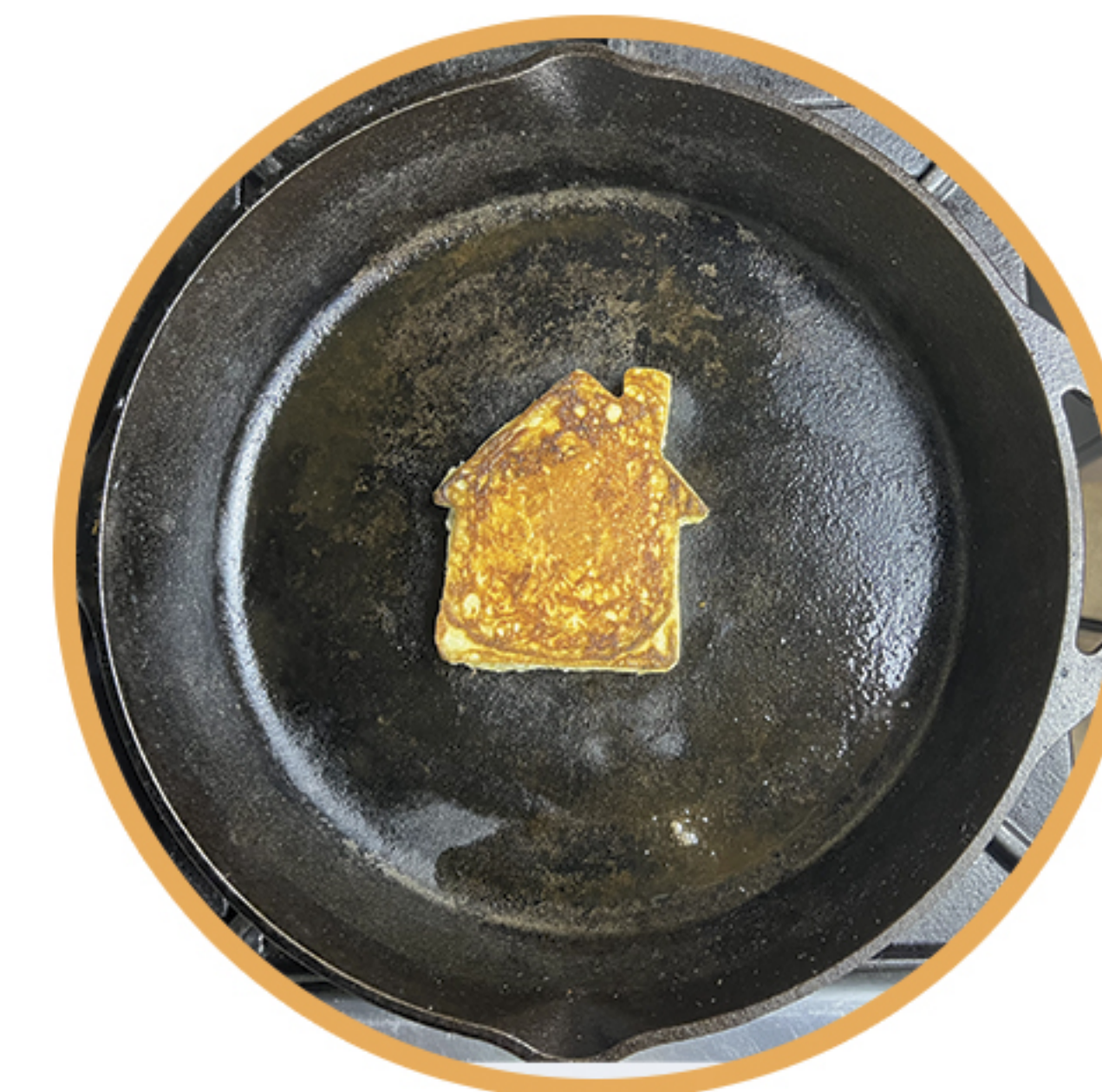
## Etapa 1

Pré-aqueça o forno a 90 °C (200 °F). Em uma tigela grande, peneire a farinha, o bicarbonato, o fermento, o açúcar e o sal.



## Etapa 3

Coloque uma frigideira em fogo alto até ficar bem quente. Unte levemente a frigideira. Coloque seu cortador de biscoitos de cabana para aquecer na chapa. Para cada pancake, despeje a massa na cabana, enchendo até a metade e cozinhe até formar bolhas na superfície, cerca de 2 minutos.



## Etapa 5

Transfira para uma assadeira e mantenha quente no forno. Repita até usar toda a massa. Se a massa começar a engrossar, dilua-a com um pouco mais de leite. Sirva as pancakes bem quentes, com bastante manteiga e calda.

## Etapa 2

Em uma tigela média, misture o leite, os ovos e a manteiga derretida. Despeje a mistura de leite na mistura de farinha e mexa só até incorporar.



## Etapa 4

Retire cuidadosamente a cabana. Vire as pancakes e cozinhe até que o fundo fique dourado, por mais 1 a 2 minutos.







## Ingredientes:

- 6 bolachas graham (Graham Crackers)
- palitos de pretzel
- Cereal Chex (Cereal matinal)

- 1 pretzel no formato de janela (snap pretzel)
- 225g de cobertura de chocolate (glacê)
- Papel manteiga
- faca de cortar manteiga ou espátula

- saquinho tipo ziplock
- prato pequeno
- Recortes da Coluna de Fogo, do arbusto e da placa



### ETAPA 1

Quebre duas bolachas graham ao meio. Resultando em quatro pedaços. Espalhe glacê em um lado de cada pedaço.



### ETAPA 2

Coloque os pedaços de bolacha na vertical e comece a colocar os palitos de pretzel em cima das bolachas.



### ETAPA 3

Encha um saquinho tipo ziplock com glacê e corte o cantinho dele. Pegue duas de suas paredes e aplique glacê nas laterais onde estão as extremidades do pretzel. Pressione-as juntas para formar um L. Prenda as paredes restantes. Coloque tudo em um prato pequeno e leve ao congelador por 15 minutos.



### ETAPA 4

Pegue uma bolacha e quebre ao meio. Aplique glacê em um lado de cada um dos dois pedaços. Coloque o cereal Chex sobre o glacê. Coloque-os de forma que se sobreponham, como telhas.



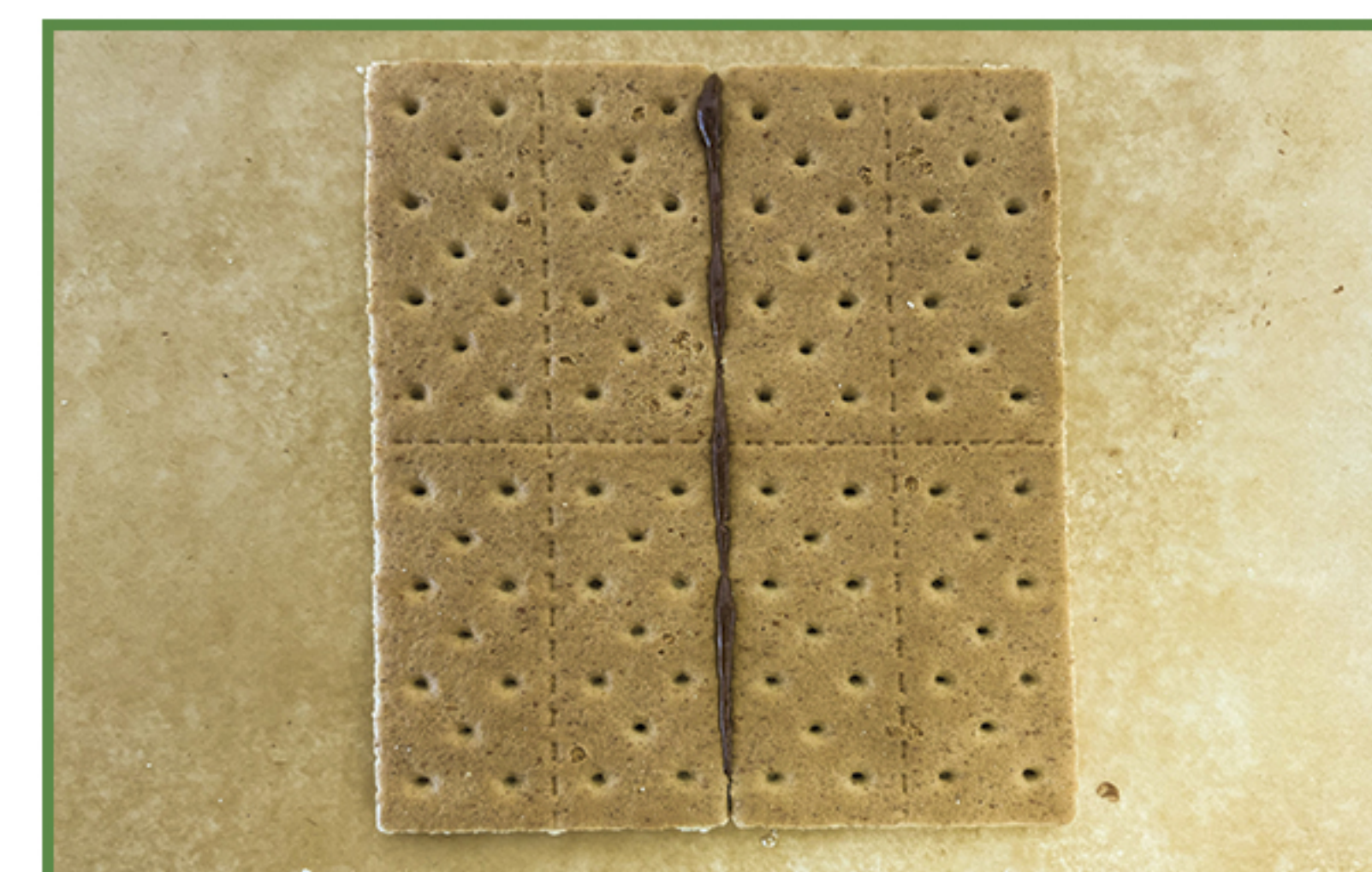
### ETAPA 5

Retire as paredes do congelador. Aplique glacê generosamente no topo de duas paredes opostas. Pegue as duas partes do telhado e coloque-as em forma de L. Aplique glacê nas junções em ambos os lados. Coloque delicadamente o telhado sobre as paredes. Segure-o por 15 segundos. Posicione seu telhado para formar um topo. Preencha as aberturas nas laterais e as rachaduras com glacê.



### ETAPA 6

Pegue uma bolacha e quebre um quarto dela. Quebre um pouco mais o quarto da bolacha para diminuí-la. Cubra com glacê metade do pedaço. Pegue dois pretzels e quebre-os ao meio. Cole-os no glacê. Coloque um pouco de glacê acima dos pretzels. Pegue um pretzel com formato de janela e coloque-o no glacê. Abra-o um pouco para criar uma abertura como uma janela.



### ETAPA 7

Pegue as duas bolachas Graham restantes e cole-as com glacê para fazer a base. Coloque com cuidado a cabana na base. Adicione um pouco de glacê no meio da frente. Cole a porta no glacê. Coloque a placa e o arbusto na frente da cabana. Use um pouco de glacê para grudá-los. Aplique um pouco de glacê atrás da Coluna de Fogo e a grude na janela. Coloque um pretzel na junção do telhado.



## ESTÁ PRONTO!







# Torta de Cerejas

Rende cerca de 7 tortas pequenas

Forma de torta de 12 cm

## Recheio:

2 latas (16 oz. / 473ml)  
de cerejas azedas (ginjas)  
3/4 de xícara de açúcar granulado  
2 colheres de sopa de amido de milho  
1/8 colher de chá de extrato  
de amêndoa (opcional)

## Massa:

1 xícara de aveia em flocos  
1 xícara de farinha de trigo  
1/4 xícara de açúcar granulado  
2 colheres de sopa de fermento em pó  
1/4 colher de chá de sal (opcional)  
1/3 xícara de manteiga fria  
1/2 xícara de leite



### Etapa 1

Esconda as cerejas,  
reserve 1 xícara do líquido.



### Etapa 2

Em uma panela média,  
misture 3/4 de xícara de  
açúcar com amido de milho;  
adicione o líquido reservado  
da lata de cereja.



### Etapa 3

Deixe ferver em fogo  
médio-alto, mexendo sempre  
até a mistura engrossar e  
ficar clara. Reduza o fogo e  
deixe ferver por 1 minuto.



### Etapa 4

Adicione as cerejas e o  
extrato de amêndoa.



### Etapa 5

Pré-aqueça o forno a 204 °C  
(400 °F). Despeje a mistura  
em formas de torta de 12 cm  
e encha-as até a metade.



### Etapa 6

Em uma tigela, misture a  
aveia em flocos, a farinha, 1/4  
de xícara de açúcar, o  
fermento e o sal; misture bem.





### Etapa 7

Adicione a manteiga e, com as pontas dos dedos, incorpore os ingredientes até obter textura de farofa.



### Etapa 8

Adicione o leite e mexa com um garfo até que os ingredientes secos fiquem umedecidos.



### Etapa 9

Coloque colheres de sopa de massa sobre o recheio quente nas forminhas.



### Etapa 10

Asse por 10 a 15 minutos ou até que o topo esteja dourado.

Nota: Se fizer uma torta maior, asse por 25 a 30 minutos ou até que esteja dourada.



# Aproveite!



“E a mãe Wright assou para mim uma grande torta de cereja, vocês sabem, e lá da pequena árvore da qual eu a ajudava a colhê-las.”

Irmão Branham