

## O que é o Mixidão?

O Mixidão é um blog que aborda o mundo da culinária. O conteúdo da página reflete exatamente seu nome: é um verdadeiro mixidão.

O Mixidão surgiu no início de 2010, com o objetivo de sair do padrão seguido pelos diversos blogs de culinária existentes. A formatação do blog foi mudando e, com a incorporação de novas ideias, as receitas publicadas começaram a ser ilustradas.

É justamente nesse ponto que está o principal diferencial do Mixidão: a apresentação de receitas em forma de ilustração ou infográfico. Uma maneira simples, direta e esteticamente agradável de conversar com um público que, em sua maioria, busca informações rápidas sobre como preparar um determinado prato.



Conheça mais receitas

no site: www.mixidao.com.br



Se gostar do conteúdo, o mixidão tem um livro físico com várias receitas que não estão no site: <a href="http://bit.ly/2pg14o0">http://bit.ly/2pg14o0</a>



## Gostou do livrinho?

Você pode contribuir com qualquer valor para ajudar o Mixidão continuar com este projeto. Sua doação será bem-vinda!

Doe pelo link ou pelo QR Code: <a href="https://picpay.me/mixidao">https://picpay.me/mixidao</a>

Ilustrações: Daniel Cardoso



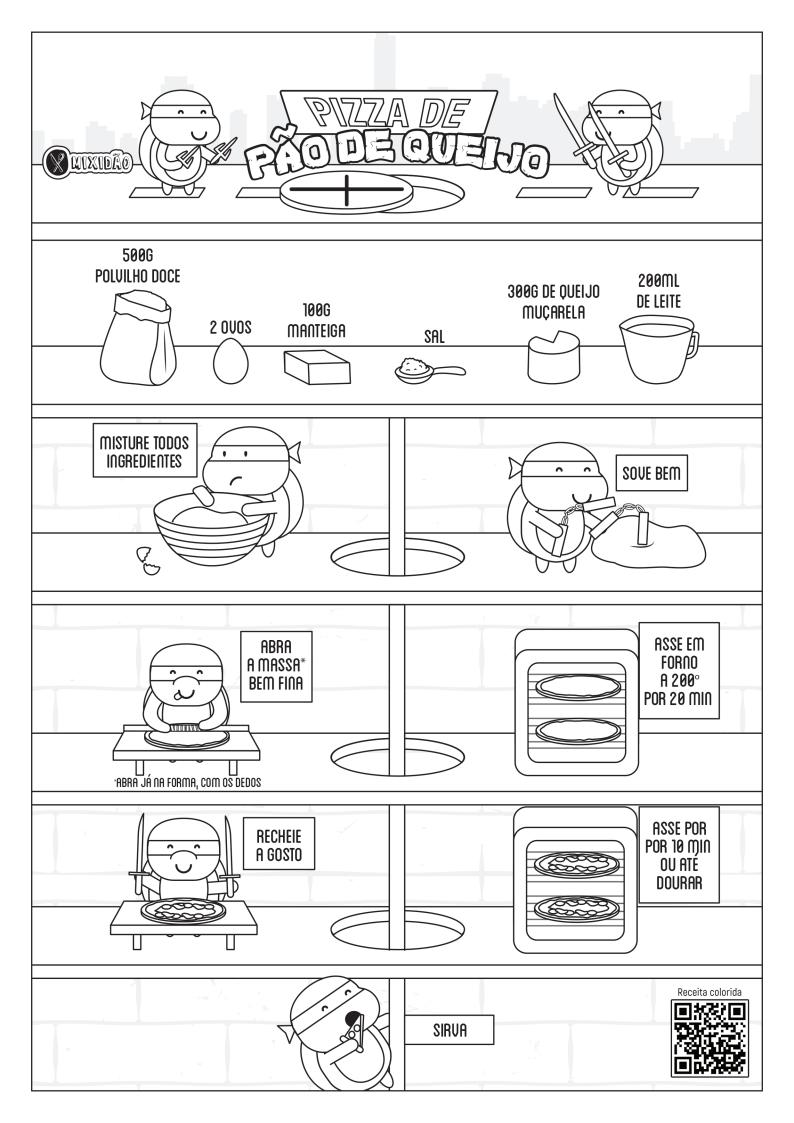


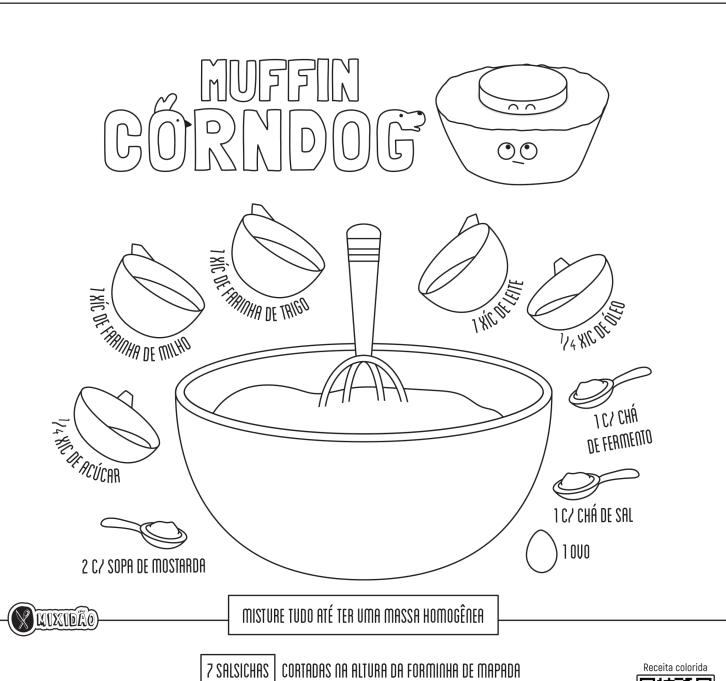


NC

N

É expressamente proibida a cópia, reprodução, difusão e publicação integral dos textos, fotografias e ilustrações, contidos neste livro, sem expressa e prévia autorização da Editora e/ou dos seus autores caso se apliquem as regras de propriedade intelectual referidas.





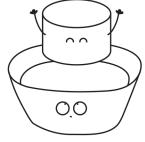






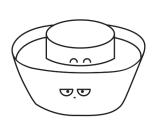


ENCHA METADE DAS FORMINHAS\* COM A MASSA

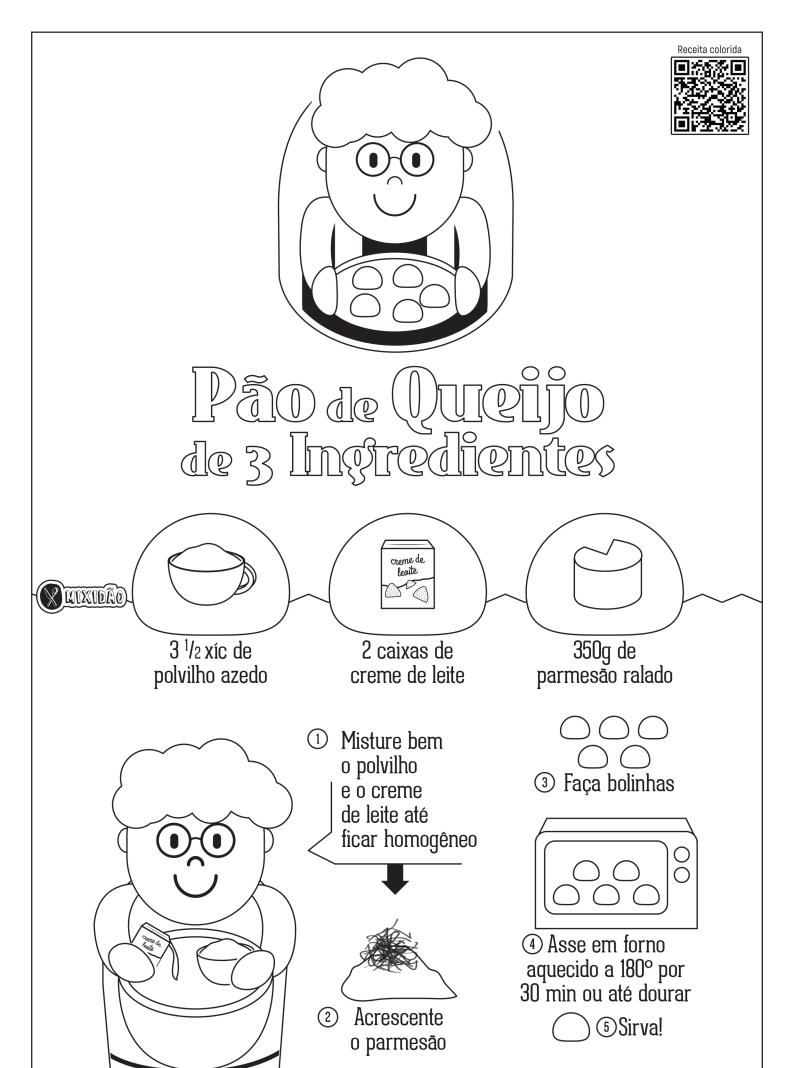


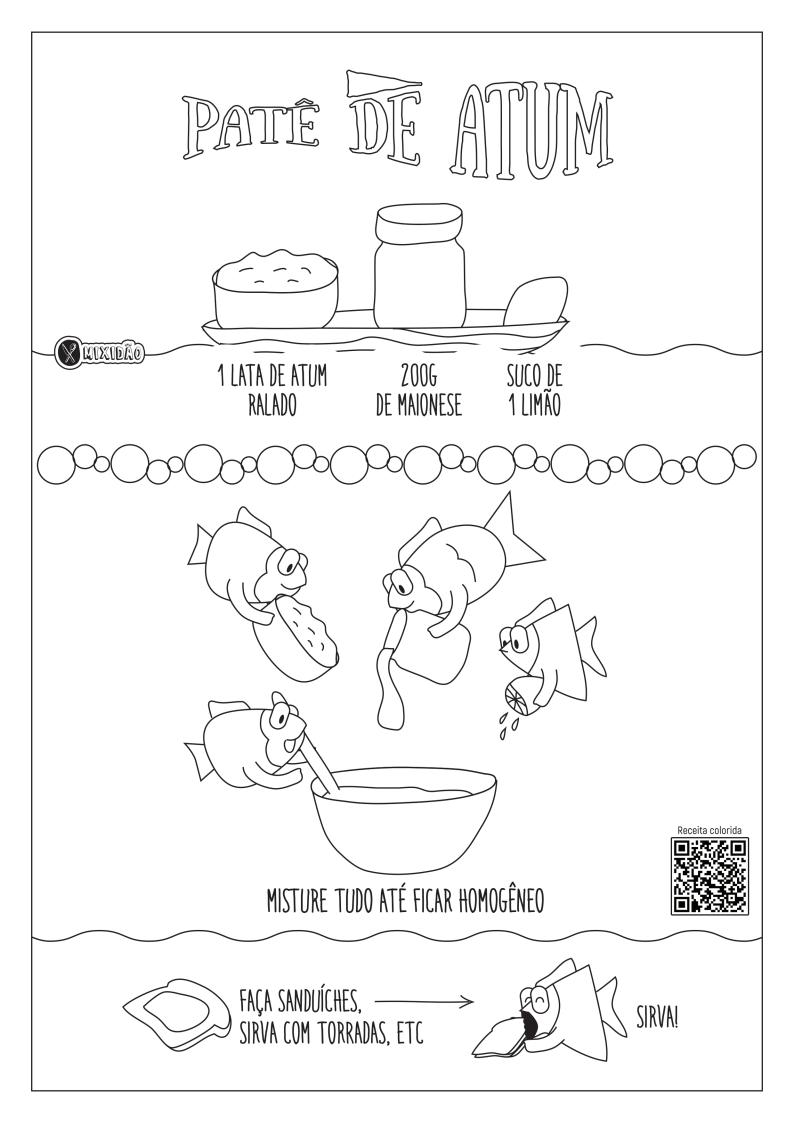
COLOQUE UM PEDAÇO DA SALSICHA

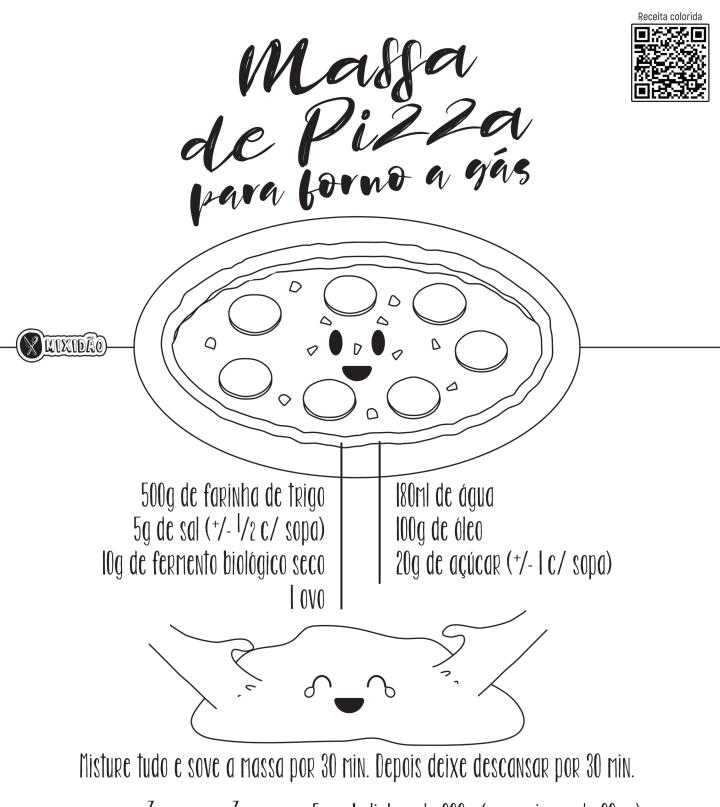
\*UNTE AS FORMINHAS



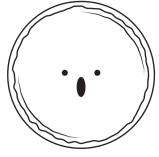
ASSE EM FORNO AQUECIDO A 180º POR 15 MIN. SIRVA!









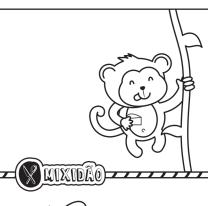


Abra a massa em umo assadeira. Deixe descansar por mais 15 min.



Recheie a pizza. Asse em forno aquecido a 180º até dourar.





## BOLO DE BANANA

SEM AÇÚCAR & SEM FARINHA DE TRIGO





BANANAS



1½XÍC DE FARINHA DF MTI HO



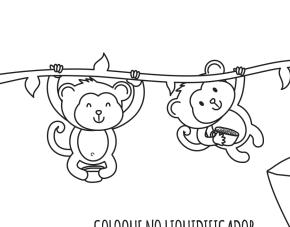


1 XÍC DE SUCO DE LARANJA

1/2 XÍC DE UVAS PASSAS

1/2 C/SOPA DE CANELA





COLOQUE NO LIQUIDIFICADOR OS OVOS, O SUCO DE LARANJA, AS PASSAS, O ÓLEO E AS BANANAS



BATA MUITO BEM





DESPEJE EM UMA TIGELA. JUNTE A FARINHA, A CANELA E O FERMENTO. MISTURE BEM.

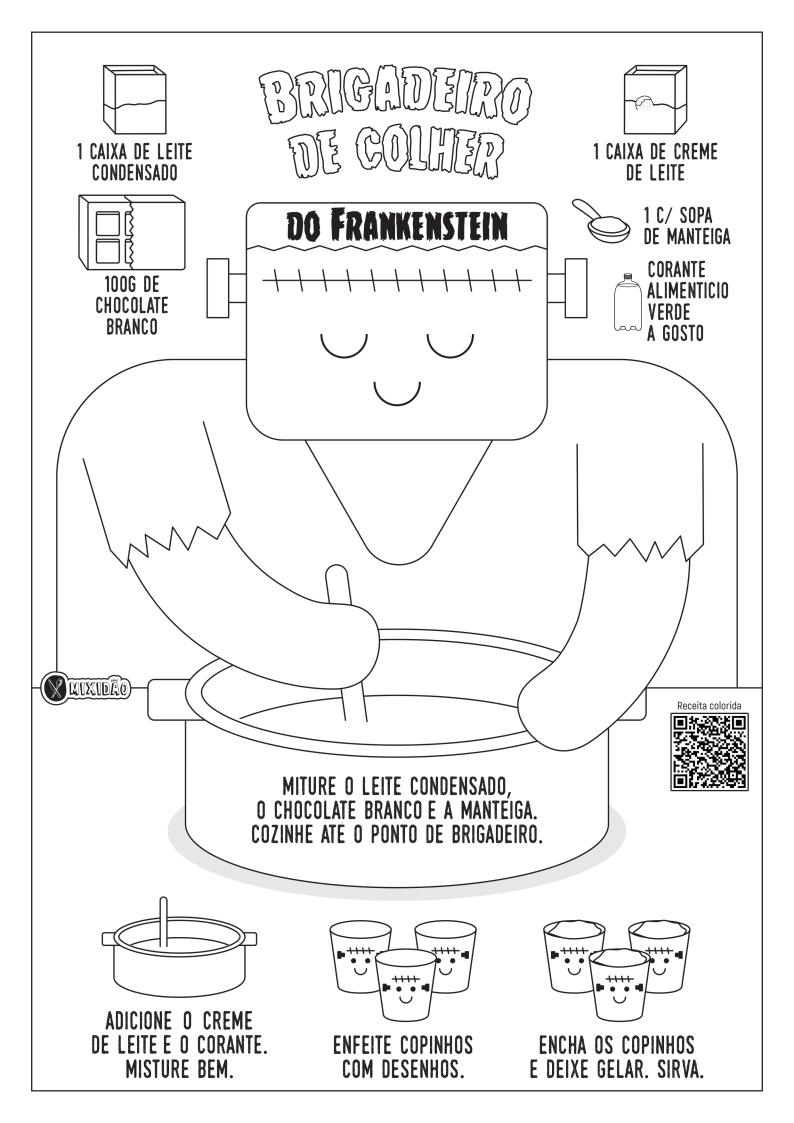


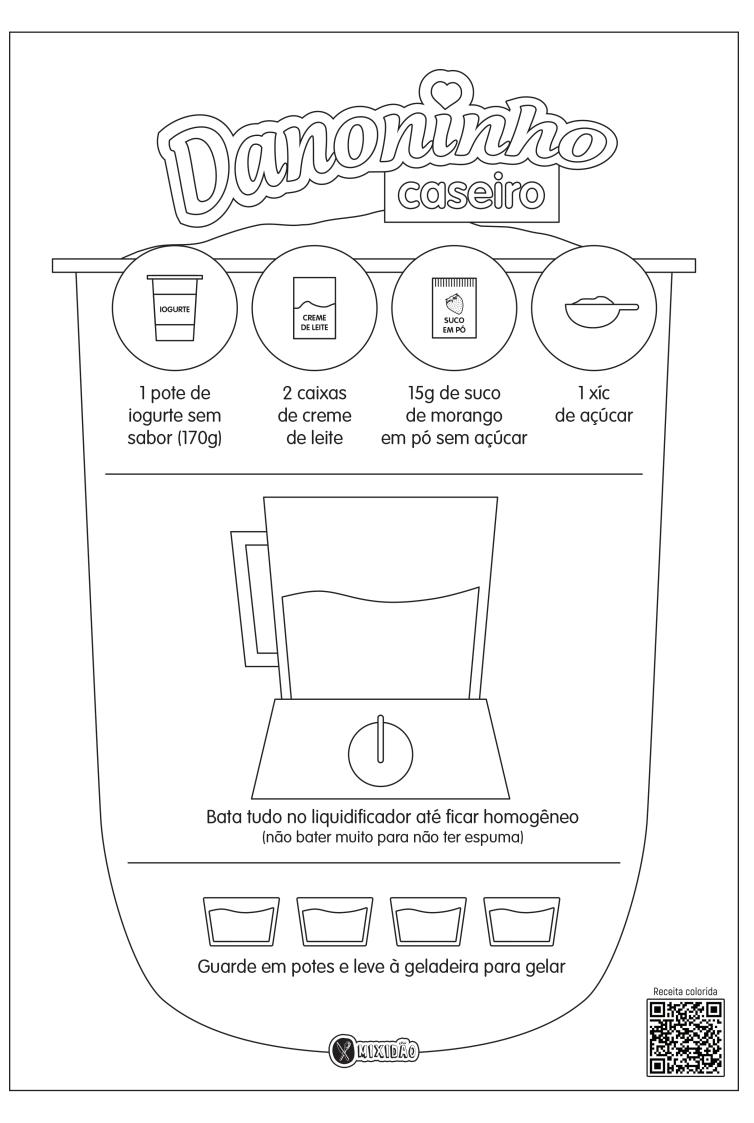
UNTE UMA FORMA COM FURO NO MEIO E DESPEJE A MASSA





SIRVA!





## Mousse de limão



4 limões

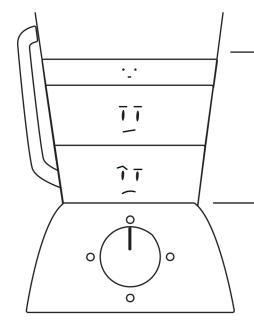


1 caixa de creme de leite



1 lata de leite condensado





Bata todos os ingredientes no liquidificador até engrossar



Use para rechear tortas



Sirva como mousse



