**RECEITA DE CURAU DE MILHO DE LIQUIDIFICADOR**

**INGREDIENTES:**

* 2 LATAS DE MILHO VERDE
* 1 LITRO DE LEITE
* 1 PITADA DE SAL
* 1 XÍCARA CHÁ DE AÇUCAR
* 5 COLHERES SOPA DE AMIDO DE MILHO
* CANELA EM PÓ PARA DECORAR

**MODO DE PREPARO**

1. BATA NO LIQUIDIFICADOR O MILHO COM ½ (MEIO LITRO) DE LEITE.
2. COE E COLOQUE NOVAMENTE O LÍQUIDO NO LIQUIDIFICADOR E JUNTE O RESTANTE DO LEITE, O SAL, O AÇÚCAR E O AMIDO DE MILHO.
3. DESPEJE NA PANELA E COZINHE NO FOGO POR 25 MINUTOS MEXENDO SEM PARAR. COLOQUE EM UM RECIPIENTE E DEIXE ESFRIAR, DEPOIS DE FRIO POLVILHE CANELA POR CIMA.



**RECEITA DE DOCE DE ABÓBORA**

**INGREDIENTES:**

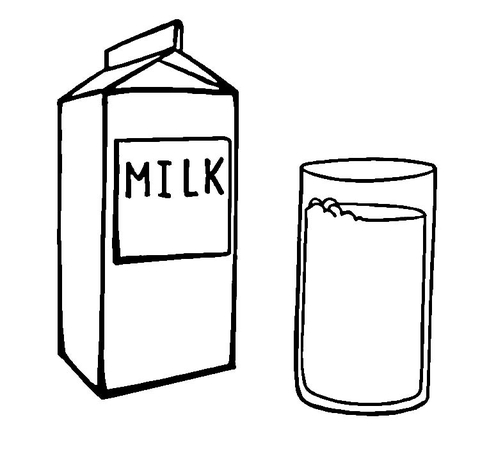
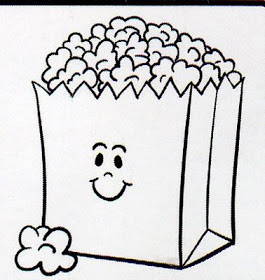
* 1KG DE ABÓBORA DESCASCADA
* 350g DE AÇÚCAR CRISTAL
* 10 CRAVOS DA ÍNDIA (À GOSTO)
* 1 PAU DE CANELA

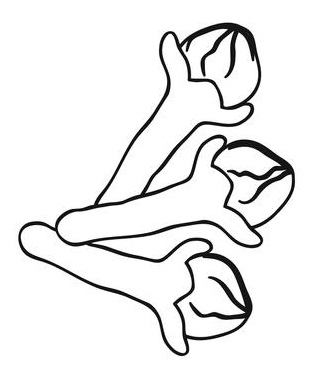
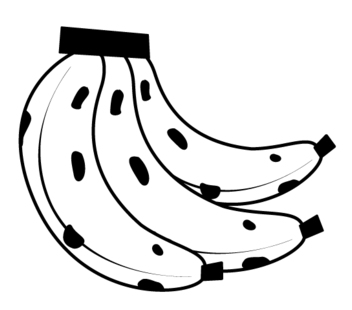
**MODO DE PREPARO:**

1. CORTAR A ABÓBORA EM CUBINHOS;
2. NUMA PANELA, COLOQUE TODA A ABÓBORA, O AÇÚCAR, OS CRAVOS E A CANELA;
3. LEVE AO FOGO BAIXO E MISTURE TUDO MUITO BEM;
4. **DICA**: NÃO PRECISA COLOCAR ÁGUA;
5. DEIXE COZINHAR NO FOGO MÉDIO, MEXENDO DE VEZ EM QUANDO ( COM A PANELA DESTAMPADA);
6. QUANDO À ABÓBORA COMEÇAR A SE DESMANCHAR, ABAIXE O FOGO E MEXA SEM PARAR;
7. QUANDO O DOCE ESTIVER BEM APURADO E DESMANCHADO, DESLIGUE O FOGO;
8. **DICA**: QUEM QUISER COM PEDACINHOS DE ABÓBORA, BASTA DESLIGAR UM POUCO ANTES;
9. TRANSFIRA O DOCE PARA UMA TIJELA OU PARA UM POTE COM TAMPA;
10. AGUARDE ESFRIAR E GUARDE NA GELADEIRA POR ATÉ 20 DIAS.

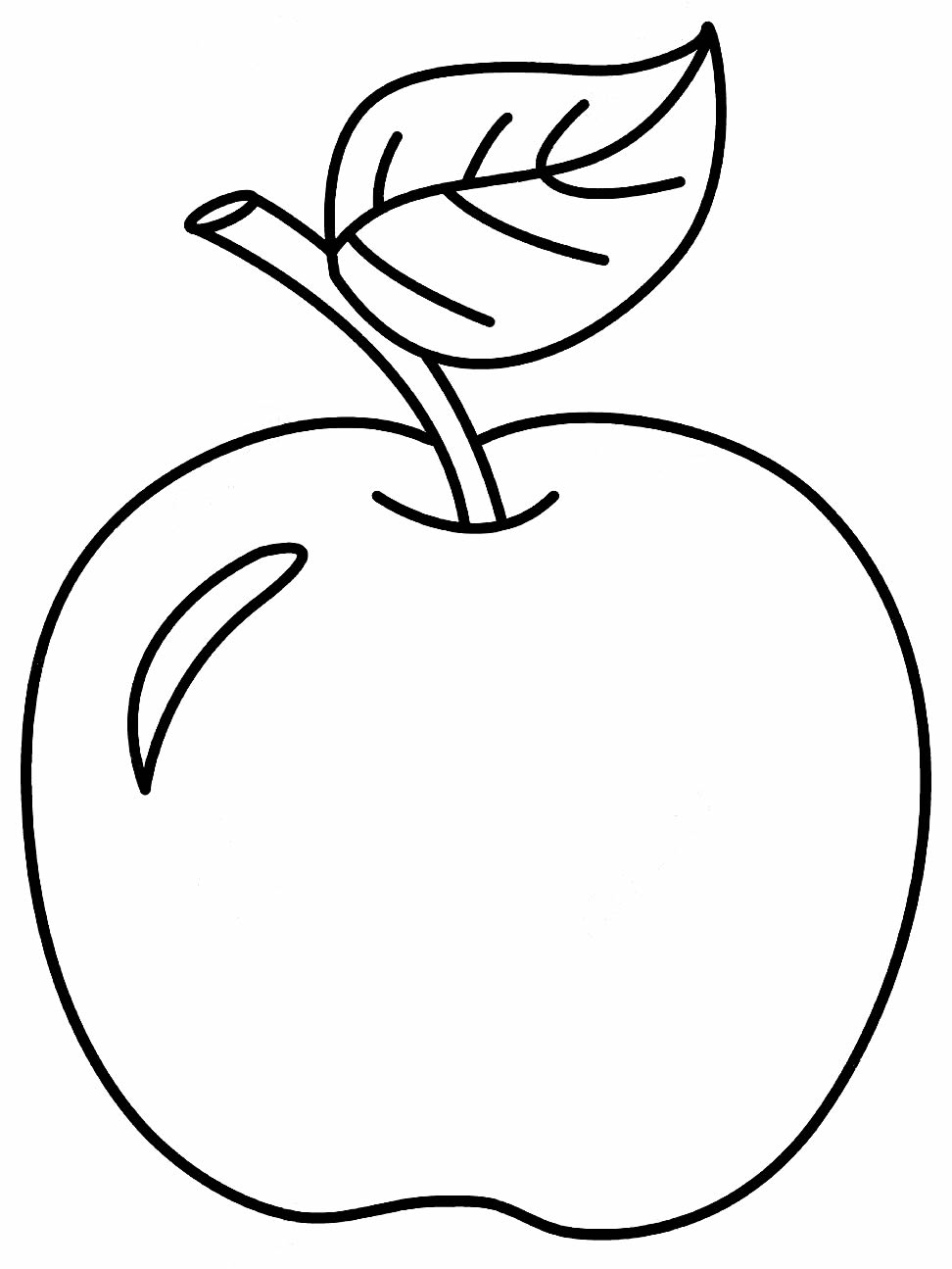


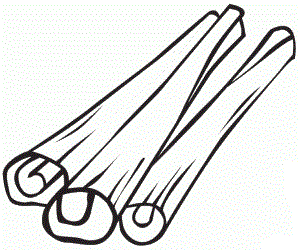
PINTE OS INGREDIENTES USADO PARA FAZER O DOCE DE ABÓBORA.

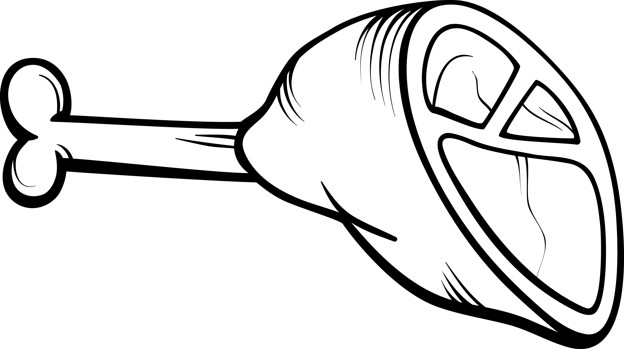


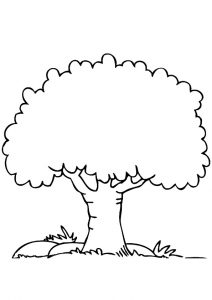
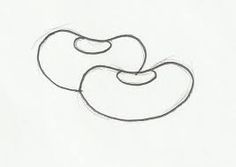












PINTE OS MASCOTES DAS OLIMPÍADAS DE TÓQUIO.



**MIRAITOWA SOMEITY**

LIGAR O PERSONAGEM À BOLA DE SUA MODALIDADE ESPORTIVA.



FAZER UMA PETECA DE SACOLA

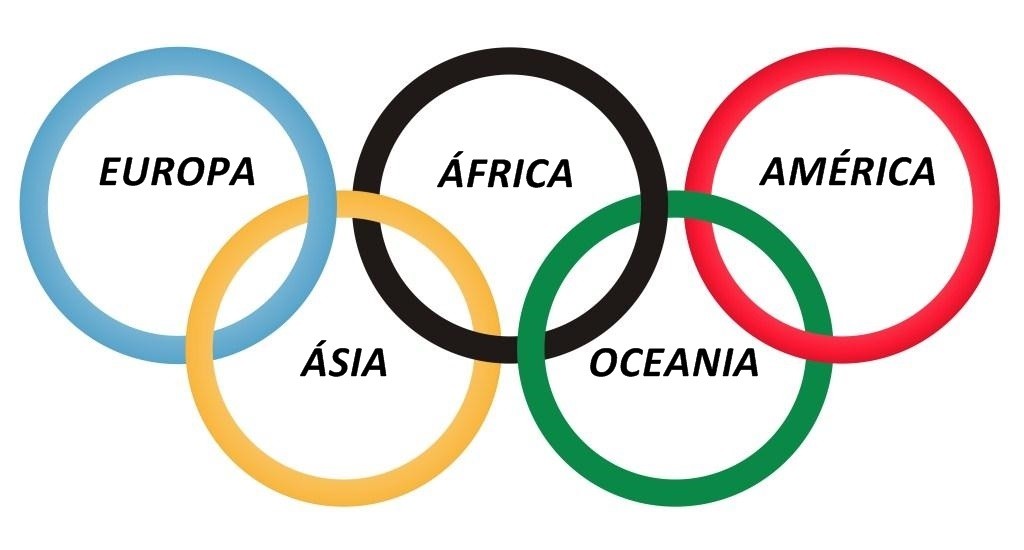
MATERIAIS:

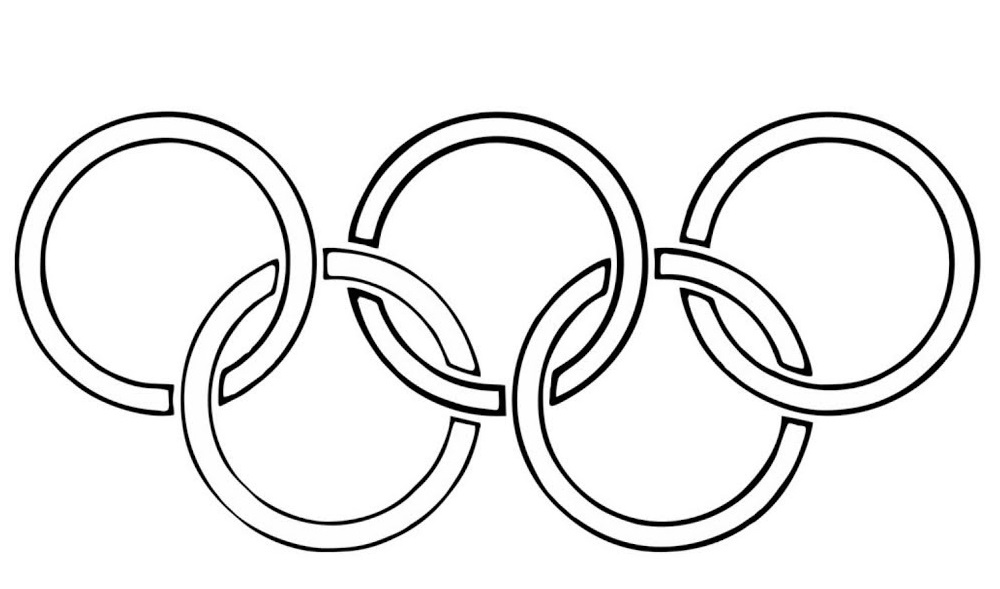
* 1 SACOLA PLÁSTICAS
* FOLHAS DE PAPEL
* BARBANTE
* TESOURA SEM PONTA



PINTE O ARCO OLÍMPICO SEGUINDO SUAS CORES







FAZER UMA BOLA DE MEIA.



PINTE AS MEDALHAS OLÍMPICAS SEGUNDO SUAS CORES.

