

Ficha Técnica:

BISNAGUINHA DOCE RECHEADADA	Per capita (g)
BISNAGUINHA	2 UND
BEBIDA LÁCTEA (CHOCOLATE OU MORANGO)	½ PACOTE
ÁGUA	
AÇÚCAR	PARA POLVILHAR
LEITE EM PÓ	PARA POLVILHAR

Modo de Preparo:

COM A BEBIDA LÁCTEA, MISTURE A ÁGUA AOS POUÇOS, ATÉ QUE FORME UM CREME HOMOGÊNEO DE CHOCOLATE (OU MORANGO). RESERVE.

DERRETA O AÇÚCAR NA PANELA, ATÉ QUE FIQUE LIQUIDO. MOLHE METADE DA BISNAGUINHA E POLVILHE LEITE EM PÓ.

APÓS, CORTE AS BISNAGUINHAS AO MEIO E RECHEIE COM O CREME DE CHOCOLATE.

Ficha Técnica:

MINI HAMBURGUER COM ALMONDEGA	Per capita (g)
BISNAGUINHA	2 UND
ALMONDEGA AO MOLHO	1 UND

Modo de Preparo:

FATIE AO MEIO A ALMONDEGA.

CORTE AO MEIO A BISNAGUINHA E COLOQUE A ALMONGEGA FATIADA FAZENDO UM SANDUICHE.

OBS: PODE COLOCAR JUNTO ALFACE, CENOURA RALADA E TOMATE.

Ficha Técnica:

BARQUINHO DE BISNAGUINHA	Per capita (g)
BISNAGUINHA	2 UND
CARNE BOVINA PATINHO ISCAS	1 KG

Modo de Preparo:

COLOQUE O PATINHO EM ISCA NA PANELA DE PRESSÃO E COZINHE BEM. APÓS COZIDA, DESLIGUE A PANELA DE PRESSÃO E TIRE TODA A PRESSÃO. CHACOALHE A PANELA, PARA QUE A CARNE FIQUE DESFIADA.

ABRA A PANELA DE PRESSÃO E TEMPERE À GOSTO: CEBOLA, ALHO, SALSINHA, CEBOLINHA, CENOURA RALADA, MOLHO DE TOMATE, GRÃOS, ETC.

CORTE A PARTE DE CIMA DA BISNAGUINHA FAZENDO UM BURACO EM SEGUIDA CUBRA COM A CARNE DESFIADA.

OBS: PODE ACRESCENTAR VINAGRETE, TOMATE EM CUBOS, REQUEIJÃO CASEIRO.

Ficha Técnica:

TORTA DE CARNE COM LEGUMES	Per capita (g)
BISNAGUINHA	2 UND
CARNE BOVINA PATINHO ISCAS	1 KG
LEGUMES	A GOSTO

Modo de Preparo:

CORTE AS BISNAGUINHAS AO MEIO E CUBRA A ASSADEIRA. COLOQUE CARNE EM ISCAS, E LEGUMES VARIADOS. PODE ACRESCENTAR VERDURAS TAMBÉM, TIPO ACELGA OU REPOLHO. EM SEGUIDA REGUE COM MOLHO E LEVE AO FORNO.