



FAMOSOS

Luísa Sonza revela dificuldade em falar com os pais sobre bissexualidade: 'Tabu'



Luísa Sonza abriu o jogo sobre sua bissexualidade e contou ter enfrentado resistência ao falar de sua orientação sexual para os pais durante participação no "Altas Horas" deste sábado (11). "Isso é considerado um tabu. Mas a vida inteira minha mãe achou que eu era lésbica", afirmou a cantora clicada se escondendo durante show de Vitão, seu ex-namorado de quem se separou em agosto.

Ainda na atração da Globo, ao responder pergunta da plateia, a gaúcha lembra uma fala sucinta do pai. "Um dia estava solteira e meu pai falou: 'Agora vamos ver se terei um genro ou uma nora'. Pronto. Essa foi a única conversa que tive com meus pais", prosseguiu a ex-mulher de Whindersson Nunes, com quem esteve casada por dois anos.

LUÍSA DEFENDEU DIÁLOGO COM PAIS: 'CONVERSAR SOBRE TUDO'

Há cerca de dois meses, a artista já havia dito que se envolveu anteriormente com mulheres, porém a relação nunca foi de namoro. E afirmou ter se sentido mais à vontade após falar de sua bissexualidade aos genitores, defendendo o diálogo. "Acho muito importante ter o apoio dos pais e conversar abertamente sobre tudo. Quando tive esse momento, de contar com eles, me senti muito mais segura para tomar atitudes na vida", garantiu Luísa, que homenageou Marília Mendonça, morta há pouco mais de um mês cantando "Melhor

Sozinha".

"Nunca encontro palavras para dizer o que Marília é como pessoa e artista. O que posso dizer agora é que sou muito grata a Deus por ter me dado essa oportunidade. Nosso último dia juntas foi todo registrado. Vou guardar para o resto da minha vida essa relação que tive com ela", reforçou a gaúcha.

SOLTEIRA, CANTORA DESCARTOU MÉNAGE: 'FIZ SURUBA'

Oficialmente solteira há quatro meses, a compositora revelou já ter feito sexo com mais de uma pessoa ao mesmo tempo. "Ménage eu não fiz, porque o ménage é só com três pessoas, né? Não fiz com três, eu fiz com mais. As p***** mesmo assim, tipo suruba, fiz agora só, depois que fiquei solteira do meu último relacionamento. Nunca fiz nada disso, só uma vez na adolescência", contou.

Na mesma entrevista, definiu como "amizade colorida" sua relação com Pedro Sampaio. "Ele tem uma boquinha macia", classificou a cantora que preocupou os fãs com uma mensagem subliminar. Em um clipe é possível ouvir a artista com a voz distorcida falando palavras quase que incompreensíveis. Porém um fã colocou a música ao contrário e decidiu a charada. "O veneno de vocês até aqui me fortaleceu, mas eu não sei até que ponto esse veneno vai me fortalecer ou vai me matar", fala preocupando os fãs a gaúcha que interagiu com uma cobra na produção.

Nicolas Ahnert viverá Guilherme em 'Quantos Mais Vida Melhor'



O ator capixaba Nicolas Ahnert começou a estudar teatro e canto aos 13 anos em Vitória. Aos 17 anos, mudou-se para São Paulo e se profissionalizou em teatro musical pelo Teenbroadway, completando seus estudos em Nova York na New York Film Academy.

Estreou no musical "Isso Que É Amor", com canções de Luan Santana e direção de Ulysses Cruz, como o vilão Fernando. Na TV, o ator será Guilherme na fase

jovem, interpretado depois por Mateus Solano, na novela das 19h, da Globo, que estreou dia 22 de novembro "Quanto mais vida melhor".

Participou na série "Passaporte para a Liberdade" do Globoplay, com direção de Jayme Monjardim, como o líder nazista Hans Becker, ainda a estreiar. No cinema, estreia em dezembro como Ricardo no filme "Lullu" da Netflix com Larissa Manoela.

Sinceronamente! Gkay admite ter pensado vender presente de aniversário: 'Para pagar as contas'

Gkay se surpreendeu com um presente de aniversário após a "Farofa da Gkay", que durou três dias e gerou repercussão na web. A humorista ganhou um relógio Rolex do empreendedor Shirleyson Kaiser e que é avaliado em R\$ 72 mil. A youtuber em um vídeo gravado no seu Stories foi sincera e disse que cogitou vender a peça.

Em um primeiro momento, Gkay achou que seria alvo de uma brincadeira e que a caixa estaria vazia. "Eu estava aqui olhando os presentes que eu ganhei da Farofa.... Parece brincadeira uma coisa dessa. Gente eu ganhei um Rolex. Gente eu não sei o que dizer... Quando abri achei que era meme, mas quando eu abri o relógio estava dentro", se espantou a humorista, que já confirmou a edição do próximo ano.

Depois, Gkay lembrou a conta da sua festa - em torno de R\$ 3 milhões - e cogitou se desfazer do relógio suíço. "Eu cogitei vender, não vou negar. Cogitei vender para pagar minhas contas", disparou. Mas logo esclareceu que estava só de brincadeira. "Não gente, estou brincando, não vou vender e não vou vender um Rolex também", frisou.

GKAY SE SURPREENDEU AO RECEBER PROPOSTA POR 'FAROFA'

Após movimentar a internet com sua festa de aniversário, a humorista lembrou ter sido abordada por um "sugar daddy" (homem mais velho que banca uma mulher em troca

de favores - na maioria das vezes sexuais). "O Alok ia abrir (a festa) e não chegava, não chegava. E eu pensava, esse homem desistiu. Ele me chamou atrás do palco quando chegou, antes de começar, e pensei que ele ia pedir o cachê inteiro (R\$ 500 mil) e pensei: 'vou ter que vender meu c... ou chupar alguém, sei lá'", disparou.

Ainda sobre o evento, no qual Viih Tube ficou com quase 50 pessoas, a influenciadora recordou ter feito sua lista de contatinhos. "Existia a lista da farofa e a lista que eu queria pegar. Então, para puxar conversa com o boy, eu chamava para ir à Farofa. Quando cheguei na festa, eram uns 20 boys que eu chamei pra me pegar. Só que eu não dava conta. Chamei todas as classes, jogador de futebol, médico, tiktokker..", gabou-se.

"Consegui dar atendimento e acordava no dia seguinte arrependidíssima, porque eu fico morta. Aí, você acorda e já tem um monte de gente, maquiador, stylist expulsando os boys", afirmou Gkay, que viu sua festa de aniversário se transformar em um meme associado ao carnaval 2022.

Por falar na celebração de Momo, várias cidades já cancelaram os festejos. O Rio de Janeiro embora esteja com surto de influenza, irá manter, por ora, a folia bem como as festividades da virada de ano. Além disso, não reverteu a decisão de abolir uso das máscaras de proteção em locais abertos.



A importância de saber como cuidar do couro cabeludo



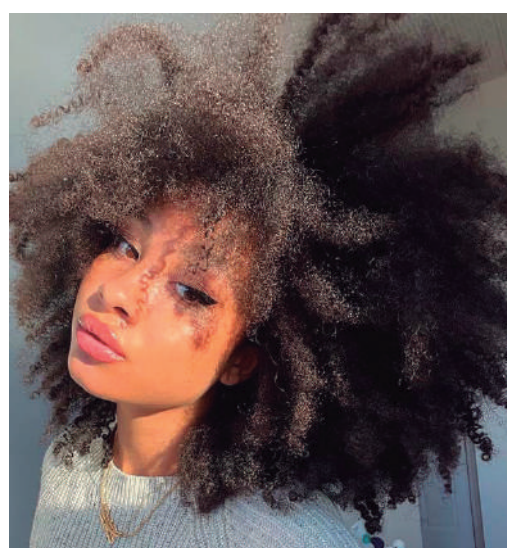
essa rotina de cuidados e finalmente obter um cabelo saudável.

Sinais de que ele não está saudável

O couro cabeludo apresenta alguns sinais quando não está saudável, como leve coceira e irritação a inchaços dolorosos ou manchas. Em casos mais simples, é possível perceber que ele está mais seco e com descamação, mas sem nenhum desconforto real. Por outro lado, outro sintoma comum e mais severo é a oleosidade excessiva, onde o cabelo fica mais pegajoso, mesmo após um dia de lavagem. Agora, se você notar uma quebra de cabelo maior que o comum, e um crescimento lento, também podem ser sinais de que seu couro cabeludo está precisando de uma atenção a mais. Todos esses sinais podem fazer com que o cabelo pareça sem movimento, sem brilho e pegajoso, exatamente tudo que fugimos e queremos evitar.

As causas

A lavagem



Assim como os sinais, as causas do aparecimento deles são variadas, mas, infelizmente, mui-

tos hábitos da nossa rotina diária podem afetar a saúde do couro cabeludo. Um dos principais motivos está ligado à lavagem, quando é pouca, com uma frequência baixa, nossa raiz pode não ter a higienização necessária, levando a todos os sinais que citamos anteriormente. Já quando é excessiva, pode haver a retirada da oleosidade natural do cabelo, afetando assim o pH e causando ressecamento do couro cabeludo, irritação e descamação. É importante encontrar a constância correta e necessária para o seu tipo de cabelo e hábitos de vida, por exemplo, caso você tenha um contato frequente com o suor ou a água, inclusive de piscina, é preciso lavar os fios logo depois.

Os produtos capilares



Se você conhece um pouco sobre os produtos capilares, provavelmente já sabe que alguns ingredientes presentes em certos cosméticos tradicionais não são benéficos para os nossos fios, mas também pode ocorrer que um que é bom para uma pessoa, cause irritação na outra, é sobre encontrar o que funciona para você. Procure apostar em produtos que

são livres de parabens, glicóis e outras moléculas agressivas, pois eles podem tirar a umidade do couro cabeludo, elevando o pH e prejudicando a função de barreira da epiderme.

Como tratar

Para obter o couro cabeludo saudável é fundamental balancear os níveis de hidratação. Quem possui um couro cabeludo mais oleoso, deve procurar por shampoos de limpeza e condicionadores leves, se o seu caso for o contrário, com um mais seco, use shampoos e condicionadores hidratantes. Mas tenha sempre em mente a necessidade de fazer uma limpeza mais profunda semanalmente, dependendo da saúde do seu cabelo.

Já quem possui cabelos cacheados ou crespos e está sofrendo com problemas no couro cabeludo, uma solução pode ser mudar a maneira que você finaliza os fios. Dê preferência para penteados sem tensão, com produtos que nutrem o cabelo, mas são seguros para um couro cabeludo sensível.

Como dicas gerais, podemos sugerir que durante esse processo de tratamento, você aposte em produtos hipoalergênicos, sem fragrância e livres de silicone, pois eles não irão causar tanta irritação e nem deixar o couro cabeludo impermeável à hidratação. Se você é adepta ao shampoo a seco, pode ser uma boa saída dar um tempo no uso, pois o uso constante pode causar acúmulo, enfraquecendo o folículo.

Outra sugestão é apostar em esfoliantes para cabelos, que irão revigorar o couro cabeludo, ajudando a reduzir o acúmulo de produto e finalmente ajudando a conquistar a aparência saudável. Abaixo selecionamos alguns produtos que irão lhe ajudar.

Tudo que você precisa saber sobre extensão de cílios



Dizem que nossos olhos são a janela da alma e mais que isso, quando super produzidos, seja por um delineado gatinho, uma sombra delineada ou até mesmo pela extensão de cílios, se tornam o destaque do rosto, que fica embelezado e deixa qualquer autoestima super elevada! E a propósito, é sobre essa última opção de

embelezamento citada que vamos falar aqui!

Além de deixar o olhar mais bonito, proporcionar volume e definição aos cílios, a técnica estética é prática para um dia a dia agitado e não precisa de outros produtos, como máscara de cílios, o que é maravilhoso! O mercado tem desenvolvido algumas técnicas e nós

vamos contar tudo sobre o alongamento para vocês, estão prontas?

Extensão de cílios

A proposta do alongamento é dar volume e extensão aos cílios. O procedimento é feito por uma profissional especialista e é aplicado fios sintéticos semelhantes aos cílios naturais, com tamanhos e curvas diferentes para trazer expressão aos olhos.

Tipos

Fio a fio

Aplicado um por um, os fios sintéticos são colocados sobre os naturais e é proporcional ao tipo de curvatura, espessura e tamanho que a pessoa preferir. Funciona bem para quem tem cílios curtos, mas também para quem deseja dar mais volume e preencher irregularidades dando um ar natural.

Volume russo

Essa extensão de cílios tem como proposta dar volume através de tufo, criados manualmente que são aplicados entre os fios naturais. Ele não é colado sobre os cílios então não danifica e nem compromete os originais.

Híbrido

A junção da técnica fio a fio e a de volume russo, resultam na técnica híbrido, que proporciona leveza e ousadia para quem gosta de um olhar mais destacado. Aqui é aplicado um fio mais leve, fino e natural junto ao original, proporcionando esse efeito misto.

Mega volume

Para as que gostam de muito volume, a mais recente técnica de extensão de cílios é a de mega volume, que consiste em aplicar uma quantidade específica de fios

sintéticos nos fios naturais, deixando eles cheios e bem definidos.

Como é feito

Os patches, papel de suporte a aplicação é uma das peças fundamentais para execução das técnicas pois ele facilita o trabalho. Para fixação dos cílios sintéticos é necessário um adesivo próprio que ajuda a aplicação e colagem. Em todas as técnicas a cliente pode escolher por aplicar a extensão de cílios em toda a pálpebra, mas também a partir do meio, vai do gosto e preferência.

Durabilidade

A técnica exige manutenção, mas dura em torno de 1 mês e ao longo desse período é comum que haja queda de alguns fios conforme a atividade e crescimento dos cílios verdadeiros. E caso sintam algum sintoma de ardência, desconforto ou algo anormal, o procedimento precisa ser interrompido.

Como cuidar

Para que os cílios durem é importante ter alguns cuidados como:

- Não usar máscaras de cílios
- Não esfregar os olhos
- Passar longe de produtos com óleos próximo a região
- Não molhar dentro das primeiras 12/24 horas

Caso seus cílios não estejam saudáveis, você tenha blefarite, feito quimioterapia ou ainda que tenha alguma alergia à composição da cola usada pela profissional escolhida, não faça a aplicação de nenhuma das técnicas, pois podem causar danos.

Agora que você já sabe tudo sobre as extensões de cílios, o que acha das técnicas? Vale uma chance?

DICAS

7 biquínis tendência que a Lizzo usou

A Lizzo tem muita coisa boa no seu currículo. Álbuns e músicas incríveis, pelo menos três singles que chegaram no topo das paradas norte-americanas, um recorde da maior

quantidade de pessoas fazendo uma trend no TikTok - recentemente, ela fez a Food Dance com mais de 200 mil pessoas em um show! - e o título de rainha dos biquínis tendência.

Sim, Lizzo não perde uma oportunidade de usar os seus conjuntos de biquíni e compartilhar nas redes sociais, e nós a amamos ainda mais por isso. Se você nunca se deu conta

que a cantora e rapper é uma fonte de inspiração poderosa para os seus looks de verão, vem que nós te mostramos os sete biquínis tendência que ela já usou:



O cortininha é um clássico, um dos biquínis queridinhos do Brasil... e da Lizzo! Prático e versátil, esse modelo aparece aqui com uma fileirinha de strass, que você pode copiar customizando um top que você já tem em casa. Basta comprar, por exemplo, miçangas e passá-las na cordinha do biquíni. Além desse DIY, para roubar esse look da Lizzo, a dica é apostar nas amarrações de biquíni inusitadas como na imagem acima.



Entre os biquínis tendência que a Lizzo adora usar estão aqueles em tons vibrantes, como este amarelo acima. Cores fortes assim são a cara do verão e aqui ainda tem mais um truque de styling da cantora: combinar o beachwear com acessórios para o corpo, como o body chain na cintura.



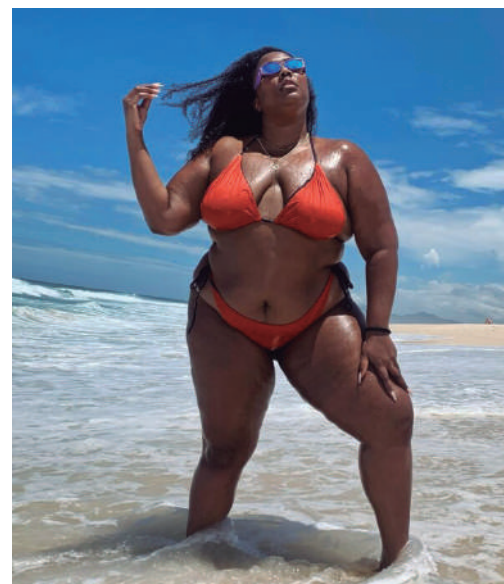
Fugindo do óbvio, outro biquíni tendência que a Lizzo usou foi esse modelo sem alças, que imita um lenço como blusa. Além de ser um modelo diferente, é um conjunto ainda mais fácil de usar da piscina ao dia a dia, afinal, esse top ficaria perfeito com um jeans e um tênis, por exemplo.



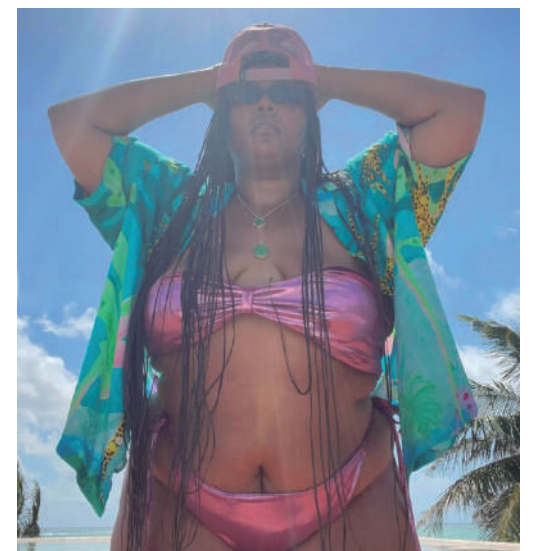
Você provavelmente já sabe que o crochê, assim como outras peças artesanais, vem com força nesse verão. A Lizzo também sabe muito bem disso e, por isso, aqui está ela com um conjunto básico e descolado.



Junto aos modelos clássicos em cores vibrantes, no guarda-roupa de biquínis tendência da Lizzo também tem espaço para as estampas. Aqui, a cantora traz não apenas um conjunto estampado, como também com detalhe de correntes nas laterais e top, o que só deixa esse look de beachwear ainda mais interessante.



Há alguns meses, destacamos o laranja como a cor tendência da primavera e dá para perceber que o tom continua em alta - e funciona muito bem, cá entre nós! - no verão.



Finalizando a lista de biquínis tendência da Lizzo, um modelo sem alças em rosa metálico de cair o queixo. Do modelo e cor do biquíni aos detalhes que completam o look, como o boné e a camisa de manga curta, tudo é incrível neste look.

Descubra como fazer o delineado ideal para o seu tipo de olho

Existem algumas técnicas de maquiagem que são clássicas e transformam qualquer visual, o delineado é uma delas, se não a principal. Quem nunca apostou na combinação gatinho com o batom vermelho, que atire a primeira pedra. Prático de ser feito,

o visual cabe em qualquer ocasião, mas admitimos que descobrir como fazer o delineado perfeito não é assim tão simples.

Cada rosto possui seu formato e com os olhos não é diferente, por isso é importante encontrar a técnica

correta para fazer o delineado e para então garantir que ele realmente irá cumprir a sua função, que é delinear e valorizar nosso olhar. Se você já tentou descobrir como fazer o delineado assistindo vídeos, mas não gostou do resultado e achou que não

era para você, o motivo pode ser esse que trazemos hoje: você seguiu um exemplo com formato de olho diferente do seu. Então chega de errar e ter medo desse visual tão queridinho e poderoso, vem descobrir qual é o delineado perfeito para você.



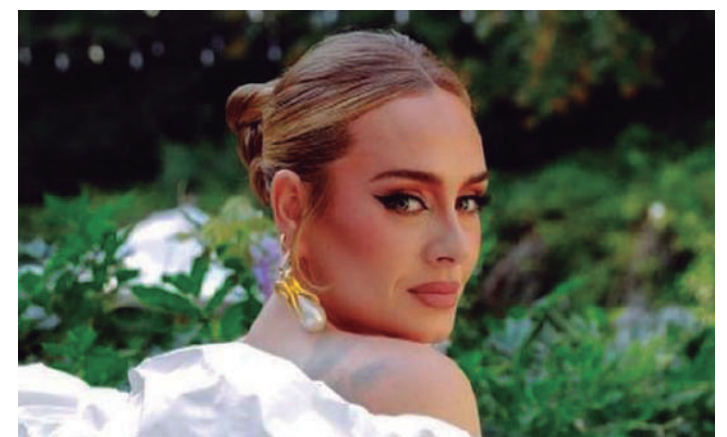
Olhos orientais

As pessoas orientais que querem aprender como fazer o delineado que irá valorizar seus olhos, devem buscar sempre criar o traço na base da linha dos cílios, bem rente a eles. Como a pálpebra desse tipo de olho não costuma aparecer com os olhos abertos, capriche no traçado grosso, pois assim você garante que ele estará exposto. Se você deseja apostar no gatinho, faça uma asa alongada, que trará mais forma e definição para a sua make.



Olhos redondos

Você pode mudar o formato do seu delineado de acordo com o que você deseja, para as que possuem olhos redondos e querem valorizar isso, aposte no traço grosso e com uma asa levemente puxada, como esse usado por Lily Collins. Agora, se o seu objetivo é disfarçar o desenho e ter um olhar mais alongado, faça um gatinho com pontas finas e longas, unido a um esfumado rente à pálpebra inferior, que irá criar uma continuidade para o traço ainda maior.



Olhos amendoados

As donas de olhos amendoados são as que menos precisam se preocupar em descobrir como fazer o delineado, já que este tipo combina com diversos traços. Uma dica é testar cada dia um modelo, com traços grossos ou até mesmo aqueles super finos e delicados, assim você tem uma versatilidade maior e consegue encontrar o que faz mais sentido para seu estilo.



Receitas de arroz de forno para o almoço de Natal

Arroz de forno colorido

Ingredientes

- 4 xícaras (chá) de arroz branco cozido
- 1 xícara (chá) de presunto picado
- 1 xícara (chá) de queijo muçarela picado
- 1/2 lata de milho verde escorrido
- 1/2 lata de ervilha escorrida
- 2 ovos cozidos e picados
- 1/2 xícara (chá) de azeitona verde picada
- 3 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 1 tomate picado
- Sal e cheiro-verde picado a gosto
- Azeite para untar
- 1 xícara (chá) de molho de tomate
- Queijo muçarela ralado para polvilhar

Modo de preparo

Em uma tigela, misture o arroz, o presunto, o queijo, o milho, a ervilha, os ovos, a azeitona, o requeijão, o tomate, sal e cheiro-verde. Transfira para um refratário médio untado e regue com o molho de tomate. Polvilhe com queijo e leve ao forno alto, preaquecido, por 10 minutos. Retire e sirva.



Arroz de forno natalino

Ingredientes

- 6 xícaras (chá) de arroz branco cozido
- 1 xícara (chá) de frango cozido e desfiado
- 1 lata de ervilha em conserva escorrida
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 1 xícara (chá) de presunto em cubos
- 1/2 xícara (chá) de uva-passa preta sem sementes
- 1/2 xícara (chá) de castanha de caju torrada e picada
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 xícara (chá) de queijo muçarela ralado

Modo de preparo

Em uma tigela, misture o arroz,

o frango, a ervilha, o presunto, a uva-passa, a castanha e o creme de leite. Tempere com sal, pimenta e misture. Espalhe em um refratário grande e polvilhe com a muçarela e o parmesão. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 25 minutos ou até gratinar. Sirva em seguida.



Arroz de forno cremoso gratinado com legumes

Ingredientes

- 4 xícaras (chá) de arroz branco cozido
- 1 xícara (chá) de vagem cozida e picada
- 1 cenoura em cubos cozida
- Manteiga para untar
- 1 xícara (chá) de brócolis em buquês cozido
- 1/2 xícara (chá) de ervilha congelada
- 1 xícara (chá) de presunto em cubos
- 2 xícaras (chá) de requeijão cremoso
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto
- 1 tomate em rodela fina para decorar
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado para polvilhar

Modo de preparo

Em uma tigela, misture o arroz, a vagem, a cenoura, o brócolis, a ervilha e o presunto. Reserve. Em outra tigela, misture o requeijão e o creme de leite. Tempere com sal, pimenta e cheiro-verde. Junte à mistura de arroz e transfira para um refratário médio untado. Cubra com as rodela de tomate e polvilhe com o queijo. Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até gratinar. Sirva em seguida.



Arroz de forno com frango cremoso

Ingredientes

- 2 latas de milho verde escorrido
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 4 xícaras (chá) de arroz branco cozido
- 2 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado
- 1 xícara (chá) de azeitona preta picada
- 2 tomates sem sementes picados
- Sal e salsa picada a gosto
- 1 xícara (chá) de queijo provolone ralado

Modo de preparo

No liquidificador, bata 1 lata de milho e o creme de leite por 1 minuto. Despeje em uma tigela, adicione o milho restante, o arroz,

o frango, a azeitona, o tomate, sal, salsa e misture até ficar homogêneo. Transfira para um refratário médio, polvilhe com o provolone e leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos ou até gratinar. Retire do forno e sirva.



Mousse de leite condensado e coco queimado



Ingredientes

- 3 claras
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 2 latas de leite condensado

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 lata de creme de leite
- Cobertura para sorvete sabor caramelo para regar
- Coco ralado queimado para polvilhar

Modo de preparo

Na batedeira, bata as claras em neve com o açúcar e reserve. Dissolva a gelatina conforme as instruções da embalagem e transfira para o liquidificador. Adicione o leite condensado, o leite e o creme de leite e bata por 3 minutos. Misture delicadamente com as claras em neve. Transfira para uma travessa e leve à geladeira por 2 horas. Na hora de servir, regue com a cobertura e polvilhe com coco queimado.

Pavê instantâneo de leite condensado com chocolate



Ingredientes

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 2 latas de leite condensado
- 3 latas de creme de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de leite
- Raspas de chocolate meio

amargo para decorar

- 1 colher (sopa) de rum
- 1 pacote de biscoito champagne (150g)

Modo de preparo

Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem. No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, a gelatina dissolvida e a essência de baunilha até homogeneizar. Misture o leite com o rum,umedecida os biscoitos nessa mistura e disponha em um refratário médio. Cubra com metade do creme batido e faça outra camada com os biscoitos restantes. Cubra com o restante do creme, alisando com uma espátula. Decore com raspas de chocolate e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

Doce duo de leite condensado

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 2 latas de creme de leite (300g cada)
- 140g de chocolate meio amargo em cubos
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 140g de chocolate branco em cubos

Modo de preparo

Misture 1 lata de leite condensado com o suco de limão até encorpar. Acrescente 1 lata de creme de leite, o chocolate meio amargo e misture com a colher até ficar homogêneo. Despeje em uma vasilha de vidro funda ou refratário médio e reserve na

geladeira. Despeje em uma panela o leite condensado restante, a manteiga e o chocolate em pó. Leve ao fogo baixo, mexendo até soltar do fundo da panela. Retire do fogo, misture o creme de leite restante e deixe esfriar. Acrescente o chocolate branco e misture. Em um refratário médio, às colheradas, intercale os dois cremes, misturando levemente. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



Pavê de leite condensado

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de maisena
- 1 litro de leite
- 2 latas de leite condensado
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 pacotes de biscoito champagne (270g)
- Raspas de chocolate branco e ao leite a gosto para decorar

Modo de preparo

Em uma panela, dissolva a maisena no leite, adicione o leite condensado, as gemas peneiradas e a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo, até engrossar. Tire do fogo e misture com a essência de

baunilha. Deixe esfriar coberto com filme plástico para não formar película. Em um refratário grande, intercale camadas de biscoitos e de creme, terminando em creme. Polvilhe com as raspas de chocolate e leve à geladeira 2 horas antes de servir.

