



FAMOSOS

'Power Couple 2022': enquete atualizada da 6ª DR mostra se Brenda e Matheus vão deixar

Brenda Paixão e Matheus Sampaio fora do "Power Couple Brasil 6"? E bem provável que o casal resista a mais uma noite de eliminação e siga no reality da Record TV. A influencer que já chorou com atitude de Adryana Ribeiro foi parar na zona de risco da competição após, ao lado do marido, ser a mais votada pela casa. A cantora que liderou o grupo Adryana e a Rapaziada corre risco de sair após ficar em último lugar na Prova dos Casais.

Já Ivy Moraes e Fernando Borges caíram na berlinda por ficarem com o pior saldo após as provas individuais. E enquete atualizada do UOL por volta do 12h15 desta quinta-feira (16) indica que a ex-BBB deve deixar o "Power Couple" com o marido.

Ivy e Fernando somam só 14.48% de preferência para continuarem. Depois, Adryana e Albert aparecem com 32.95% dos votos. Por fim, Brenda - envolvida

em alguns barracos no reality - e Matheus lideram a votação com 52.59%.

'POWER COUPLE': KAROL E ANNE FIZERAM COMPLÔ APOS ALERTA DA GALISTEU

Depois da "DR" da semana passada ter sido cancelada e Adriane Galisteu alertado os participantes, Karol Menezes (mulher de Mussunzinho) e Anne Duarte (mulher de Pe Lanza) parece que ignoraram os pedidos da apresentadora. "A partir de agora, se nós percebermos qualquer tentativa de comunicação do 'Casal Power' com outros casais sobre o uso do poder, ou caso o assunto da conversa não fique claro para nós, vai rolar punição", disse Galisteu.

Só que a mulher do filho de Mussum acabou indo contra o pedido envolvendo o ex-músico do Restart. Isso começou quando tentou se evitar votos no casal "Bretheus". "O poder da D.R.? Mas não tem como se ligar", perguntou



o músico.

"Tem sim, acabei de falar para a Anne, depois ela fala com você", retrucou a mulher de Mussunzinho, que chegou a ser acusado

de agressão por Matheus. Aliás, a mulher dele, Brenda, chegou a cobrar uma explicação da produção do programa, que acabou não expulsando Mussunzinho.

Anitta anuncia novidade com o novo namorado

Anitta publicou nas redes sociais, nesta quinta-feira (16), novidades ao lado do novo namorado. Em uma publicação com algumas fotos no Instagram, a cantora anunciou que está trabalhando em um novo clipe ao lado de Murda Beatz.

A música escolhida para ganhar um clipe é "No Más" e será lançada no dia 8 de julho. A canção ainda conta com as participações de J Balvin, e QuavoHuncho. Nas fotos, os quatro aparecem em um carro. Já em outra imagem, Anitta e Murda surgem juntos, ao melhor estilo casal. Murda Beatz está passando um tempo no Brasil desde a internação do pai de Anitta.

QUEM É O NOVO NAMORADO DE ANITTA?

O nome de Murda, talvez, não

seja familiar, mas entre os amantes de música pop e hip-hop, suas obras são muito populares. Nascido em 1994, ele começou a carreira aos 17 anos já na produção de beats. Um ano depois, mudou-se para Chicago e começou a ganhar notoriedade ao trabalhar com Migos, um grupo de rap famoso nos Estados Unidos e que se apresenta no Brasil em setembro no Rock in Rio.

Desde 2014, Murda acumula produções com grandes nomes do cenário internacional. Ariana Grande, Drake, Nicki Minaj, Cardi B, Travis Scott e Zayn já gravaram músicas feitas pelo rapaz. Com a notoriedade, ele entrou para a lista Forbes Under 30, que celebra personalidades com menos de 30 anos com grande influência em suas áreas.



Em meio à polêmica com Simone, Simaria anuncia afastamento dos palcos

Após expor algumas insatisfações com relação ao comportamento de Simone, Simaria anunciou que se afastará dos palcos. Segundo a cantora, a decisão foi tomada seguindo uma orientação médica.

Em um comunicado enviado pela assessoria de imprensa da dupla, a equipe das cantoras explica o pedido médico, sem informar exatamente do que Simaria precisa se tratar.

"A RSS Produções Artísticas e Entretenimento, escritório res-

ponsável pelo gerenciamento da carreira de Simone e Simaria, comunica que Simaria Mendes, por determinação médica, não poderá cumprir a agenda de compromissos (shows)", começou a assessoria.

SIMARIA MANDA REÇADO AOS FÃS EM MEIO A PERÍODO CONTURBADO

Ainda no comunicado da assessoria, Simaria mandou um recado aos fãs e explicou como ficarão os próximos shows da dupla. "Meus

amores, cantar é tudo que mais amo, mas neste momento preciso me afastar dos palcos para cuidar da minha saúde. Certa de que vamos nos reencontrar, em breve, sejam a segunda voz de minha irmã, Simone, na minha ausência. Em breve nos reencontramos'. Todos os compromissos da Simone & Simaria serão cumpridos pela artista Simone Mendes".

Estes não serão os primeiros shows que Simone fará sozinha. Por duas vezes, a cantora precisou se apresentar sem Simaria, o que

teria gerado os primeiros alertas de uma possível crise na dupla.

SIMARIA EXPÕE SEPARAÇÃO COMPLICADA DE VICENT ESCRIG

Passando por períodos turbulentos desde a separação com Vicent Escrig, recentemente, Simaria falou pela primeira vez sobre os motivos que levaram ao término. "Eu ficava olhando ele, os gestos, as atitudes, e eu falei 'não é isso que eu quero mais pra mim'. Eu voltei da Espanha decidida a não querê-lo mais", relatou a Leo Dias.

4 segredos de skincare das celebridades

Não tem jeito, a gente morre de curiosidade quando alguém fala: segredo de beleza. E quando o papo é sobre os produtos e

truques favoritos de skincare das celebridades então, mais ainda! Afinal, às vezes descobrimos que até mesmo as beldades mais fa-

mosas usam produtos acessíveis. Investigamos em entrevistas, Instagram, TikTok e na internet no geral para descobrir os sete

segredos de skincare de celebridades como Gigi Hadid, Margot Robbie, Zendaya, entre outras. Vem ver:



A modelo Martha Hunt tem uma vida muito agitada entre passarelas e campanhas, e usa diariamente o hidratante para peles secas Atoderm, da Bioderma, para manter a sua cútis viçosa e macia

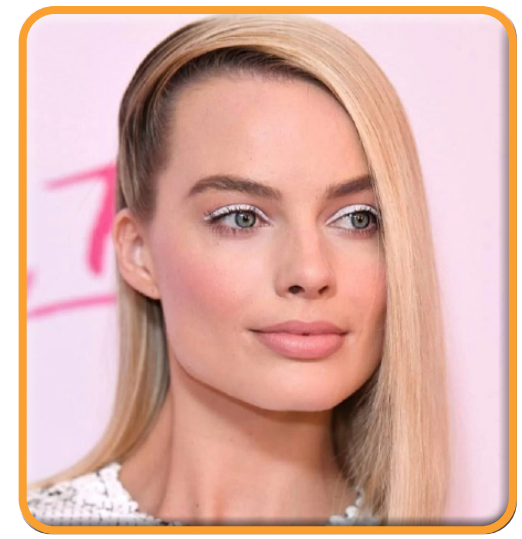


Um dos segredos de skincare das celebridades é garantir que a pele está muito bem hidratada antes de aplicar maquiagem. Meghan Markle faz exatamente isso aplicando o creme reparador Aquaphor da Eucerin nos lugares em que ela passa o iluminador na sequência, para dar um glow a mais.



Em entrevistas sobre sua rotina de beleza, Lady Gaga contou que o seu hidratante favorito é da Embryolisse e tem um poder intenso de hidratação que serve até para as peles mais sensíveis. Vale lembrar que o mesmo produto é bem comum nas rotinas de skincare das celebridades então vale ficar de olho!

Descobrimos que um dos lip balms queridinhos de Margot Robbie é da marca Burt's Bees. A atriz, que viverá a Barbie no cinema, sempre carrega na bolsa uma versão com cor do produto, apesar do clássico também ter espaço no seu nécessaire. Além de hidratante, esse protetor labial é feito com ingredientes naturais, como cera de abelha, óleo de coco, entre outros.



Benefícios da manteiga de Karité na pele negra no inverno



Ocidental. Com alta concentração de vitaminas e ácidos graxos, a manteiga de karité é como um remédio natural que tem consistência leve, cheiro suave e é fácil de espalhar, além de acalma e proporciona à pele, brilho, maciez e uma série de outras coisas que vamos te contar a seguir.

São muitos os benefícios da manteiga de karité, porém os mais conhecidos e importantes são os ácidos graxos linoleico, palmítico, esteárico e oleico - ingredientes que equilibram os óleos da sua pele. Além disso, o ativo contém também vitaminas A, E e F, que são antioxidantes e promovem a circulação e o crescimento saudável das células da pele.

Achou que acabou? Nada disso! Tem mais: a manteiga de karité ainda possui triglicérides, uma parte gordurosa da noz que nutre e condiciona sua pele, e ésteres de cetilo, uma parte cerosa que também condiciona a pele e bloqueia a umidade.

No Brasil, é comum encontrar outros ingredientes e ativos adicionados a essas manteigas, mas todos com ação calmante, clarificante e com poder hidratante.

hidratação

Por possuir os ácidos que comentamos anteriormente, a manteiga de karité é altamente hidratante e seus ativos, além de serem rapidamente absorvidos, restauram a umidade da pele, logo, acabam com todo ressecamento e "acinzentamento".

cura

Por ser totalmente absorvida, a manteiga de karité não deixa a pele oleosa e ainda possui propriedades ditas como antiinflamatórias, antioxidantes, antibacterianas e anti fungicidas, devido aos seus nu-

trientes poderosos que ajudam na cura de hiperpigmentação e acne.

Tudo isso ao mesmo tempo em que é capaz de ativar um aumento de colágeno e renovação celular. E tem mais: a manteiga de karité pode ser uma proteção solar adicional, o que é maravilhoso.

prevenção de danos ao cabelo

Se você deseja um cabelo forte e poderoso, a manteiga de karité é um dos produtos que precisa estar no seu box e nécessaire. Ela ainda ajuda nos tratamentos contra a caspa e restaura a umidade do couro cabeludo irritado e com ressecamentos.

mas como usar a manteiga de karité?

Na pele, você pode aplicá-la diretamente e como é super fácil de espalhar, imediatamente se vê um iluminado poderoso e uma hidratação fora do comum. Uma dica importante é usar a manteiga de karité à noite, pois é quando o nosso corpo está mais propício a absorver produtos.

Já nos cabelos, ela pode ser usada como condicionante ou finalizador - nesse caso, o cabelo absorverá melhor o produto, que produz um óleo natural perfeito para os fios em forma de espirais.

Até o momento, nenhum estudo comprovou riscos do produto à pele ou ao cabelo, mas, devido a sua origem (a manteiga de karité é extraída das nozes), é essencial se atentar aos sintomas e mediante qualquer reação alérgica, procurar imediatamente um pronto atendimento ou dermatologista.

Ao mesmo tempo que mostra um lado 'frio' e elegante, tão presente nesses dias.

Nossa pele, de forma geral, precisa de hidratação. Porém, quem tem a pele negra já deve ter escutado dos mais velhos que é importante hidratar o corpo para não "ficar cinza". Isso ocorre devido à tendência da pele negra - em alguns casos - ser mais seca e um

dos grandes aliados para driblar esse efeito é o hidratante de manteiga de karité.

Se você não conhece esse ativo, saiba que ele é poderoso, conta com diversos benefícios curativos e é extraído das nozes de karité, originalmente oriundas da África

DICAS

8 tendências de inverno 2022 que serão essenciais no seu armário

Como bem sabemos, a cada nova estação novas tendências surgem - sejam elas macro ou micro -, e muitas delas ganham nossos corações. Mas, você também precisa concordar que grande parte delas acabam sendo super datadas, e tornando-se obso-

letas com o passar da temporada. Em contraponto, existem algumas trends que chegam com muita força, se estabilizam no universo fashion, se consolidando como atemporais. E essas tendências de inverno 2022 que vamos te apresentar hoje são a prova disso.

Por mais recentes que sejam, nós já identificamos que essas tendências de inverno 2022 tem tudo para se tornarem peças-chave essenciais em nossos armários.

Sabe aqueles modelos curingas, os quais você recorre nos dias mais corri-

dos, ou quando não está muito criativa para montar a produção. Pois bem, se seu desejo é sempre estar bem vestida, com itens infalíveis e que prometem se manter em alta independente da temporada, esse é o post que você precisa ler até o final!



bota de cano alto

Vira e mexe as botas de cano alto voltam a brilhar no mundo da moda. Para essa temporada fomos apresentadas a modelos tendências de inverno 2022 super coloridos e vibrantes, que refletem o sentimento de grande parte da sociedade. Mas, é bem provável que ao longo dos meses a intensidade das cores perca força. Porém, o design elegante e um tanto sensual, que combina salto alto com canos alongados, promete entrar para o hall de calçados curinga.

trench coat

Um clássico no mundo da moda, os trench coats já são peças tradicionais em grande parte dos armários que buscam por funcionalidade. Para essa temporada esse modelos, tão amados por muitas fashionistas, ganharam um lugar super especial como uma das tendências de moda 2022 mais descoladas. Por mais que seu shape seja muito conhecido, e digamos que comum, esse casaco tem um ar sempre moderno, ainda mais quando combinado com peças de estilos opostos.



meia-calça

Por alguns anos as meias-calças estiveram em um limbo do universo fashion, mas quando menos esperávamos elas tiveram seu retorno triunfal. Podemos considerar a peça como um dos acessórios tendências de inverno 2022, que promete complementar de modo super fashionistas os mais variados visuais. A princípio, a dica é investir em modelos com cores mais tradicionais, como as fumê e pretas, pois elas são mais versáteis e transmitem um visual mais sóbrio.



puffer jacket

Se você é uma leitora assídua e não perde nenhum conteúdo por aqui, provavelmente já deve ter visto que temos falado muito das puffer jackets. Desde que as primeiras tendências de inverno 2022 começaram a despontar, esse modelo já se destacava. Com visual super cool, mas ao mesmo tempo muito versátil, essa jaqueta eleva as produções básicas, e tem o poder de potencializar os looks mais fashionistas.

vestido bodycon

Os vestidos bodycon de tricô apareceram em muitos dos catwalks do circuito de semanas de moda internacionais desse ano. E temos que dizer que a proposta desses modelos tem tudo a ver com o que esperamos para a moda nesse momento, ou seja, peças que esbanjam conforto e muito estilo. Dentre as tendências de inverno 2022 dessa lista, esses vestidos se destacam como os mais versáteis, pois transitam entre produções elaboradas e básicas em um piscar de olhos.



calça de couro

Desde o final da temporada de verão, as calças de couro - ou materiais similares, como o P.U - têm feito sucesso entre as it girls. Podemos dizer que isso se deve pelo fato de transmitir ar poderoso, mas também versátil e atemporal. Então, se você está procurando por peças tendências de inverno 2022, mas que vão perdurar por um bom tempo, esse é um investimento certo.



Mandioca: 6 receitas saborosas para experimentar

Torta de mandioca com carne moída



- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 500g de carne moída
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 lata de ervilhas escorridas
- 1 tomate sem sementes picado
- 1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 2 colheres (sopa) de cebolinha picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Para o recheio, aqueça o óleo, em fogo médio e frite a cebola e a carne até dourar. Adicione o milho, a ervilha, o tomate, a azeitona, a cebolinha, sal, pimenta e cozinhe por 3 minutos. Reserve.

No liquidificador, bata o leite, o óleo, os ovos, o caldo de legumes e a mandioca. Despeje em uma vasilha, misture a farinha e o fermento. Em uma forma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada, despeje metade da massa, espalhe o recheio e cubra com a massa restante. Polvilhe o parmesão e leve ao forno preaquecido, até dourar.

Ingredientes

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite
 - 1 xícara (chá) de óleo
 - 3 ovos
 - 1 cubo de caldo de legumes
 - 2 xícaras (chá) de mandioca cozida e amassada
 - 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó
 - Margarina e farinha de trigo para untar
 - Queijo parmesão ralado para polvilhar
- Recheio

Nhoque de mandioca recheado com muçarela



- 10 tomates picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 xícara (chá) de manjeriçã fresco

Modo de preparo

Leve uma panela ao fogo médio com a mandioca, a margarina, a maisena e sal, mexendo até engrossar. Retire do fogo e reserve. Pegue pequenas porções da massa com a mão e recheie com os cubos de muçarela, formando os nhoques. Cozinhe, aos poucos, em água quente até que subam à superfície. Retire com uma escumadeira e reserve em um refratário.

Para o molho, aqueça uma panela, em fogo médio, com a margarina e frite a cebola e o alho até dourar. Adicione o tomate, abaixe o fogo e cozinhe por 15 minutos, mexendo algumas vezes. Tempere com sal e pimenta, misture e cozinhe por mais 5 minutos. Adicione o manjeriçã, misture e desligue o fogo. Despeje o molho sobre os nhoques, polvilhe com o parmesão e leve ao forno alto, preaquecido, por 5 minutos ou até gratinar. Retire e sirva.

Ingredientes

- 1kg de mandioca cozida e amassada
 - 3 colheres (sopa) de margarina
 - 4 colheres (sopa) de maisena
 - Sal a gosto
 - 3 xícaras (chá) de queijo muçarela em cubos
 - 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Molho
- 3 colheres (sopa) de margarina
 - 1 cebola picada
 - 2 dentes de alho picados

Bolinho de mandioca recheado



Ingredientes

- 600g de mandioca em pedaços
- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de maisena
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto
- 200g de queijo muçarela em cubos
- Farinha de trigo para empanar
- Óleo para fritar

Modo de preparo

Coloque a mandioca em uma panela de pressão, cubra com água, tampe e cozinhe por 15 minutos em fogo baixo, após iniciada a pressão. Desligue, deixe a pressão sair naturalmente e abra a panela. Escorra a mandioca, cubra com filme plástico e leve à geladeira por 2 horas. Retire e rale em um ralador grosso.

Misture com o ovo, a maisena,

a farinha, o parmesão, sal, pimenta e orégano até formar uma massa homogênea. Se necessário, adicione mais farinha. Abra porções da massa na mão, divida os cubos de muçarela entre elas e feche, modelando os bolinhos. Passe por farinha de trigo e frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Escorra sobre papel-toalha e sirva.

Costela com mandioca e bacon



Ingredientes

- 1,5kg de costela bovina em pedaços
- Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 250g de bacon em cubos
- 1 cebola picada
- 2 cubos de caldo de costela
- 2 litros de água quente
- 1kg de mandioca em pedaços

Modo de preparo

Em uma tigela, tempere a costela com sal e pimenta. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo, em fogo alto, coloque a costela e frite até dourar. Adicione o bacon, a cebola e frite por 3 minutos. Acrescente o caldo de costela, coloque um pouco de água quente e tampe a panela.

Cozinhe em fogo baixo, por 40 minutos após iniciada a pressão. Desligue o fogo e deixe a pressão sair naturalmente. Abra a panela, junte a mandioca, acerte o sal e cubra com mais água, se necessário. Tampe a panela novamente e cozinhe por mais 30 minutos após iniciada a pressão. Desligue e espere a pressão sair naturalmente. Transfira para uma travessa, finalize com cheiro-verde e sirva em seguida.

Pegue porções da massa e faça rolinhos sobre superfície enfarinhada formando cordões. Corte com uma faca a cada 2cm. Cozinhe em água fervente com sal até subirem à superfície. Retire com uma escumadeira e coloque em um refratário.

Reserve. Para o molho, derreta a manteiga em uma panela, em fogo médio, e refogue a cebola por 3 minutos. Adicione a carne-seca, o tomate, o molho, sal e cozinhe por 15 minutos, mexendo de vez em quando. Desligue e reserve. Regue com o molho, polvilhe com a salsa e o parmesão e sirva.

Bolo gelado de mandioca



Ingredientes

- 50g de manteiga
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 100g de coco ralado fresco
- Margarina e farinha de trigo para untar

Modo de preparo

Para a massa, no liquidificador, coloque a mandioca, a farinha, os ovos, o açúcar, a essência, a manteiga, o fermento, o leite, o coco, e bata até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma retangular pequena untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar. Retire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira por 1 hora. Desenforme, corte em pedaços e sirva.

Bolo cremoso de mandioca



Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 100g de coco ralado
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de fermento em pó químico
- Margarina para untar
- Açúcar para polvilhar

- 3 xícaras (chá) de mandioca crua ralada
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 4 ovos

Bata no liquidificador a mandioca, o açúcar, o leite, o leite de coco, os ovos e a manteiga até homogeneizar. Despeje em uma vasilha, adicione a farinha peneirada, o coco ralado, o sal e o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 30 cm untada com manteiga e polvilhada com açúcar e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar. Deixe amornar e desenforme. Sirva em temperatura ambiente.