



DOÇURAS E TRAUESSURAS



UNIVERSIDADE HOLÍSTICA

Carmem Romani Sunacai



NOSSOS OBJETIVOS:

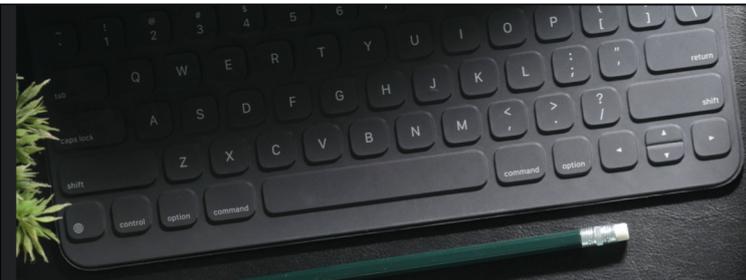
- Levar o conhecimento da Cultura e Tradição Cigana.
- Oferecer cursos e atendimentos que proporcione a busca do conhecimento e autoconhecimento individual e em grupo.
- Nossa meta é atender a necessidade da busca do ser para o seu crescimento. Sejam bem-vindos!



FACILITADORA:

Shuvani - Tsara Gitana Carmem Romani Sunacai
Oraculista, escritora, numeróloga e orientadora metafísica.

“É uma honra compartilhar meus conhecimentos para que você encontre seu cawminho de destino e evolução”.



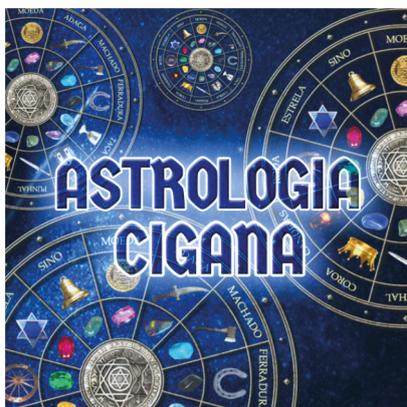
UNIVERSIDADE
HOLÍSTICA
Carmem Romani Sunacai



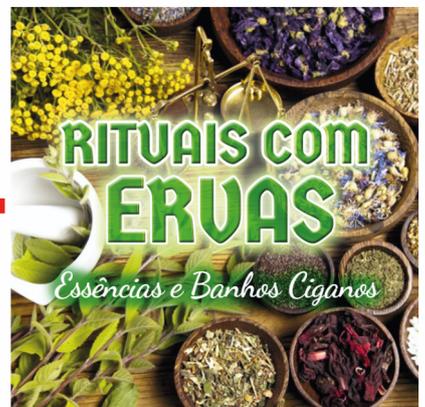
TRILOGIA CIGANA



+



+



Acesso online por **90 dias**
nos **três primeiros** cursos
de introdução ao principal
oráculo cigano *por apenas:*

R\$ 80,00

(Pagto via Pix ou Cartão de Crédito)

É ISSO MESMO!

Envie uma mensagem pelo whatsapp
e peça seu voucher promocional



(11) 9 7969-6112

INSCRIÇÕES LIMITADAS.

Válido até 05/11/2021

www.carmemromanionline.com



Toda festa começa com algumas variações de pratos salgados, mesmo que sejam apenas entradas ou aperitivos. Aprenda a preparar lanches, sopas, tortas, massas e petiscos deliciosos e comece a montar o seu cardápio para a festa de Halloween.

SOPA DE ABÓBORA

Cremosa e extremamente saborosa, ela é feita em pouco minutos e leva apenas ingredientes acessíveis.

Ingredientes:

- ½ abóbora moranga
- 1 cebola cortada
- 1 dente de alho
- 1 caldo de legumes
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- Cebolinha picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto



Modo de preparo

Refogue a cebola e o alho em uma panela com azeite, adicione a abóbora picada em cubos e o caldo de legume. Cubra com água e deixe cozinhar. Depois de 20 minutos, retire a abóbora do fogo e leve ao liquidificador para formar um caldo.

Volte à panela, acrescente a cebolinha e os temperos escolhidos, misture por alguns minutos e está tudo pronto para servir.

TORTA DE ABÓBORA

Embora a versão doce seja mais conhecida, a torta salgada de abóbora fica uma delícia e é perfeita para servir em uma festa de Halloween. O recheio pode ser carne moída, frango, legumes, queijos e alimentos variados, fica a seu critério.



Ingredientes:

- ½ abóbora cabotiá
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de óleo
- 2 ovos
- 1 caldo de legumes
- 200 g de queijo muçarela ralado
- 150 g de queijo parmesão ralado

Modo de preparo:

Cozinhe a abóbora por 10 minutos, junto ao caldo de legumes, e amasse com a ajuda de um garfo. Enquanto isso, bata a farinha de trigo, o leite, o óleo e os ovos no liquidificador. Junte tudo em um recipiente e comece a montagem da torta.

Basta distribuir metade da massa, adicionar o queijo muçarela, cobrir com o restante e finalizar com parmesão ralado. Leve ao forno médio (190° C) por 20 minutos. Você pode enfeitar a parte de cima com as sementes de abóbora torradas. Aproveite.

ENROLADINHO DE MÚMIA



Esta receita é tão fácil de fazer que nem dá para acreditar no resultado. Você só vai precisar de:

- 1 kg de salsicha (tradicional, de frango ou de peru)
- 1 um pacote de massa fresca
- Ketchup e mostarda

O preparo consiste em cortar a massa em várias tirinhas, enrolar a salsicha como se fosse uma múmia, assar os enroladinhos por 15 minutos e decorar. O ketchup e a mostarda são

acompanhamentos, mas você também pode usá-los para simular sangue.

PURÊ DE BATATA EM FORMATO DE FANTASMA

Se você quer preparar receitas de Halloween temáticas, mas sem passar muitas horas na cozinha, este purê é o acompanhamento perfeito. Aprenda a prepará-lo:

Ingredientes

- 5 batatas descascadas e cortadas
- 2 xícaras de leite integral
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 150 g de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Cozinhe as batatas em uma panela com água e uma pitadinha de sal, transfira para uma tigela e adicione os demais ingredientes. Tempere como preferir, amasse bem a batata, incorporando todos os ingredientes. Use um saco plástico com um furo na ponta para dar o formato e use as sementes torradas para enfeitar.



PIZZA DE MÚMIA

Você tem duas possibilidades para esta receita: preparar pizzas inteiras ou servi-la em porções individuais. **Seja como for, o preparo é bem simples:** basta cobrir a massa com molho de tomate, queijo em fatias e azeitonas pretas.

A decoração é feita com os próprios ingredientes da receita, que deve ser assada por 10 minutos ou até ficar bem crocante.



HOT DOG SANGRENTO



Além de ser uma ótima receita para servir em festas, é um item que incrementa a decoração do ambiente. Para fazê-lo, basta cozinhar as salsichas no molho de tomate, adicionar os seus temperos favoritos, servir em um pão de hot dog e caprichar no ketchup.

Na hora de montar a mesa de comidas, vale disponibilizar alguns complementos para o lanche, como batata palha, milho, ervilha, azeitona e purê de batatas.

Cortando a casca na ponta da salsicha e fazendo alguns cortes, você cria o efeito de dedo cortado, o que também dá uma turbinada na sua decoração.

PIPOCA PICANTE

Quer uma receita fácil, prática e que vai fazer sucesso com todas as idades? A pipoca, que é unanimidade entre os brasileiros, aparece aqui em uma versão especial para o Dia das Bruxas.



O diferencial são os temperos, como a páprica, o curry, o sal e a pimenta. Escolha condimentos marcantes, despeje-os na pipoca já feita e agite para misturar bem os sabores.

Dá para colocar em copinhos temáticos para os adultos e fazer uma versão mais light para as crianças e colocar em saquinhos plásticos transparentes que você mesma pode decorar.



CAKE POP EM FORMATO DE ARANHA



Quem disse que a sua festa vai ficar sem um bolo de Halloween? Esta receita de bolo no palito consegue unir o sabor tradicional com uma apresentação totalmente diferente.

Ingredientes

- 1 mistura para bolo de chocolate
- 3 ovos
- 200 ml de leite integral
- 300 g de chocolate meio amargo
- 200 g de creme de leite
- 150 g de chocolate branco

Modo de preparo

Depois de preparar a mistura para bolo de acordo com as instruções da embalagem, é hora de focar na cobertura e montagem do pirulito. Comece derretendo o chocolate meio amargo no micro-ondas, misture-o com o creme de leite e reserve.

Enquanto isso, use a massa do bolo para montar as bolinhas do cake pop, espete-as em palitos e leve à geladeira para endurecer. Em seguida, retire os pirulitos, cubra-os com a cobertura de ganache e faça os enfeites de aranha com o chocolate branco, também derretido no micro-ondas. A dica para fazer os detalhes nos doces de Halloween é usar chocolate derretido, pois ele é muito fácil de modelar.

CUPCAKE DE ABÓBORA

A massa desse cupcake é feita com um purê de abóbora docinho e de textura incrivelmente macia. Além de ter um sabor delicioso, o bolinho pode ser enfeitado com diferentes símbolos do Halloween, deixando a sua festa ainda mais personalizada. Aprenda a fazê-lo em casa:

Ingredientes

- 300 g de abóbora cozida e amassada
- 200 g de cream cheese
- 2 xícaras de farinha de trigo
- ½ xícara de açúcar
- ½ xícara de leite integral
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de fermento pó
- 2 ovos
- Óleo para untar
- Corante laranja para decorar



Modo de preparo

Com o auxílio de uma batedeira, misture a abóbora cozida, a farinha de trigo, o açúcar, o leite, a manteiga, os ovos e, por último, o fermento em pó. Unte as formas de cupcake com um fio de óleo e preencha com a massa, deixando sempre um espaço no final das forminhas.

Os cupcakes devem ser levados para gelar antes de adicionar a cobertura, que é feita com cream cheese e corante alaranjado. Você também pode usar o creme para rechear os bolinhos: basta fazer um pequeno buraco e deixar que a cobertura caia dentro dele.

CAVEIRAS DE MARSHMALLOW



Uma receita gostosa e divertida para a sua festa de Halloween, feita com apenas três ingredientes.

Separe algumas unidades de marshmallow de acordo com o número de convidados, use pastilhas de menta para fazer os dentes, e cravos para os olhos. Por fim, é só encaixar tudo em palitos e servir!

BOLO DECORADO

Para quem não abre de um bolo de Halloween tradicional, aqui está a receita perfeita para a sua festa. A massa é feita com poucos ingredientes e a cobertura imita uma teia de aranha, confira:

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de açúcar
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 200 ml de chantilly
- Corante laranja para decorar



Modo de preparo

Vamos começar pela massa do bolo? Você só precisará bater todos os ingredientes em um liquidificador, garantindo que o fermento fique por último, transferir para uma forma untada e assar em fogo alto (200° C) por meia hora.

Para a cobertura, misture o chantilly com o corante laranja e faça círculos em todo o bolo. Em seguida, use um palito para puxar desde o centro do bolo até as extremidades e, assim, formar as teias de aranha.

FRUTAS DECORADAS



As receitas de Halloween não precisam ser superelaboradas para fazer sucesso. Corte as bananas ao meio e decore com disquinhos de chocolate para fazer os olhos e a boca de um fantasmilha, e acrescente talos de aipo ou cebolinha em laranjas e tenha miniabóboras.

Em menos de cinco minutos, você tem duas opções de frutas para servir aos convidados e decorar a mesa.

As frutas agradam a maioria das faixas etárias, por isso, são excelentes opções para servir em uma festa com muitos convidados.



MAÇÃ “ENVENENADA”

Esta receita vai se destacar na mesa dos doces e fazer a sua festa render ótimos momentos. O passo a passo não é dos mais fáceis, já que você precisará acertar o ponto do caramelo.

Ingredientes

- 4 maçãs verdes
- 2 xícaras de açúcar
- 5 colheres (sopa) de mel
- 2 xícaras de água
- Corante alimentício preto para decorar

Modo de preparo

Misture o açúcar, o mel, a água e o corante até que o açúcar vire caramelo – quando as bordas começam a dourar e já é possível sentir o cheiro pela casa toda. Depois disso, é só mergulhar as maçãs, deixar escorrer o excesso e esperar esfriar.

Se tiver dificuldade em acertar o ponto do caramelo, a dica é contar de 20 a 30 minutos e, só então, desligar o fogo.



BLOODY MARY

Os drinks de Halloween também são uma parte importante do cardápio da festa, por isso, vale a pena dedicar um tempinho no preparo de bebidas temáticas. O Bloody Mary combina vodca, suco de limão e suco de tomate em um passo a passo bem simples. Aprenda:



Ingredientes

- 150 ml de vodca; 300 ml de suco de tomate;
- 50 ml de suco de limão;
- 1 pitada de pimenta;
- Cubos de gelo; 1 limão para decorar

Modo de preparo:

Em um copo alto, misture o suco de tomate e o de limão, acrescente um toque de pimenta e complete com a vodca e o gelo. Decore com uma fatia de limão, pimenta e outros ingredientes da sua escolha.

Para fazer uma versão sem álcool, é só adicionar duas colheres de sopa de molho inglês e substituir a vodca por água. Fica igualmente delicioso!

SANGRIA

Só pelo nome já sabemos que esse drink não pode ficar de fora do seu cardápio para festa de Halloween. A bebida espanhola é refrescante e tem um sabor inesquecível, perfeita para a ocasião.

Ingredientes

- 350 ml de vinho tinto
- 100 ml de caldo de laranja
- 1 lata de água tônica
- 1 maçã em cubos
- 1 pêsego em cubos
- ½ abacaxi em cubos
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- Gelo a gosto
- Grande punhado de vermes Gummi para decorar



Modo de preparo

A sangria é tradicionalmente servida em jarras ou recipientes grandes e de vidro, então, depois de separar o recipiente, é só lavar e adicionar as frutas picadas, o caldo da laranja, a água tônica e o açúcar.

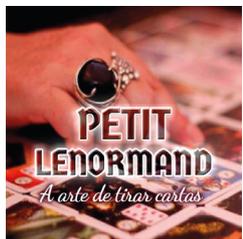
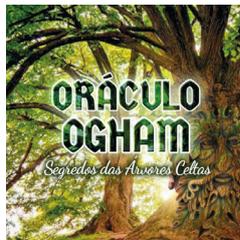
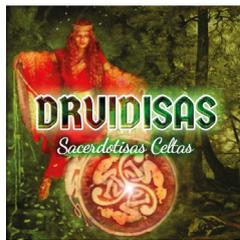
Finalize com gelo picado e, se desejar, incremente a receita com algumas especiarias, como a canela e o cravo-da-Índia.





UNIVERSIDADE
HOLÍSTICA
Carmem Romani Sunacai

CONFIRA NOSSOS CURSOS ONLINE



Inscreva-se:

www.carmemromanionline.com