



Cheesecake ZERO

com *Geleia de Morango*

PDF



Pronto para
download

Direitos autorais: ©Copyright: Silvia Melo e Digital Alfa

Todos os textos, fotos e imagens, mapas, logomarca e mascote apresentados neste portal são protegidos por lei.

Qualquer reprodução (total ou parcial) do conteúdo divulgado aqui, sem a prévia autorização, é proibida.

NENHUM meio de divulgação (jornais, revistas, televisão, websites, blogues etc.), empresas, pessoas físicas ou qualquer outro veículo de comunicação (folders, panfletos, cartões de visitas, trabalhos acadêmicos, apresentações etc.) está autorizado a utilizar as informações e/ou imagens mesmo que coloque os créditos.

CÓDIGO PENAL - Dos crimes contra a propriedade intelectual

Violação de direito autoral - Art. 184

Pena de detenção de 3 meses a 1 ano.

Se a violação consistir em reprodução, por qualquer meio, com intuito de lucro, qualifica o crime.

Pena de reclusão de 1 ano a 4 anos.

DIREITOS AUTORAIS - Lei 9.610 de 19 de fevereiro de 1998.

Art. 7 - A lei considera que as obras protegidas, dentre outras, são: textos, obras fotográficas, ilustrações, desenhos, programa de computador, bases de dados e outras obras, que, por sua seleção, organização ou disposição de seu conteúdo, constituam uma criação intelectual.

Art. 28 - Cabe ao autor o direito exclusivo de utilizar, fruir e dispor da obra literária, artística ou científica.

Veja a íntegra da lei em: http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/leis/9610.htm

Sobre o Copyright

O © Copyright é um símbolo do direito autoral, uma forma de direito intelectual.

Também denominado direitos de autor ou direitos autorais, o copyright impede a cópia ou exploração de qualquer obra sem que haja permissão para tal. Toda obra original incluindo música, imagens, vídeos, documentos digitais, fotografias, arranjo gráfico etc., são trabalhos que dão ao proprietário direito exclusivo.

O símbolo do copyright © quando presente em uma obra restringe a sua impressão e/ou publicação sem autorização prévia, impedindo que haja benefícios financeiros para outros que não sejam o autor ou o editor da obra.

A palavra copyright é normalmente acompanhada pela frase em "Todos os Direitos Reservados", que indica que aquela obra está protegida por lei e não poderá ser copiada sem autorização do autor.

É proibida a reprodução total ou parcial de textos, fotos, artes e ilustrações, receitas, vídeos ou qualquer tipo de material disponível neste curso, por qualquer meio, sem prévia autorização dos autores.

**Todos os direitos reservados:
©Copyright:**

Silvia Melo e Digital Alfa

Base ZERO

Ingredientes

- 100g de Farinha de Amêndoas
- 200g de Farinha de Coco
- 200g de Manteiga sem Sal derretida

Modo de Preparo

Após a Manteiga Derretida, adicione as farinhas e misture bem até formar uma massa úmida.

Unte a forma 8x7 e pese 50g por forma, leve para assar em forno a 130°C por 15min.

Rendimento: 10 formas 8x7

Cheesecake ZERO

Ingredientes

- 1 e ½ Lata de Leite Condensado Diet
- 6 Ovos e 2 Gemas
- 100g de Leite em Pó
- 600g de Cream Cheese
- ½ Limão Espremido

Modo de Preparo

Separe as Claras das Gemas e peneire as gemas. Em seguida, bata todos os ingredientes no liquidificador até incorporar.

Despeje na forma já com a base assada.

Peso por forma: 150g

Rendimento: 10 formas 8x7



Geleia de Morango ZERO

Ingredientes

- 600g de Morangos
- 80g de Xylitol

Modo de Preparo

Leve ao Fogo os morangos com o Xylitol até formar uma calda espessa.

Não amasse os morangos, deixe os mesmos com pedaços para uma melhor experiência.