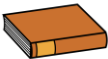






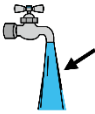
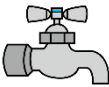


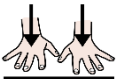

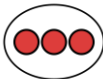




https://issuu.com/epal.lisboa/docs/livro_irresistivel_agua_torneira_isabelzibaia_2021

A 2ª EDIÇÃO	DO LIVRO	"A IRRESISTIVEL ÁGUA DA TORNEIRA À MESA COM..."	COM ISABEL ZIBAIA RAFAEL	AUTORA	DE 24	RECEITAS,
2ª					24	
ONDE	O INGREDIENTE PRINCIPAL	É A ÁGUA	DA TORNEIRA,	UM	BEM ESSENCIAL	E PRECIOSO
				1		
QUE ESTÁ	PRESENTE	EM TODOS	OS GESTOS	DO DIA-A-DIA.		
						

PARA ESTE	NOVO	CONJUTO	DE RECEITAS,	ISABEL ZIBAIA RAFAEL,	MAIS CONHECIDA	COMO
						
LARANJINHA	E RESPONSÁVEL	POR UM DOS	BLOGUES	CULINÁRIOS	MAIS	RECONHECIDO
		1			+	



apcb
ASSOCIAÇÃO DE
PARALISIA CEREBRAL
DE BRAGA



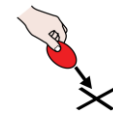
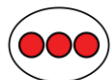










EPAL

E LIDO 	EM PORTUGAL, 	CINCO QUARTOS DE LARANJA", 	TRAZ-NOS 	SABORES 	DA GASTRONOMIA 	PORTUGUESA,
SEM ESQUECER 	AS INFLUÊNCIAS 	DE OUTRAS 	COZINHAS 	E CULTURAS, 	QUE DÃO 	UM TOQUE
DIFERENTE 	E ORIGINAL 	A CADA UMA DESTAS RECEITAS 	DELICIOSAS. 			

INGREDIENTES				
6	CUBOS DE GELO	DE ÁGUA	DA TORNEIRA	
250 ML	DE BEBIDA VEGETAL	DE AMÊNDOA		
1	BANANA	GRANDE	E MADURA	
150G	DE MIRTILOS	CONGELADOS		
1	COLHER DE SOBREMESA	DE PASTA	OU MANTEIGA	DE AMÊNDOA

ADAPTAÇÃO REALIZADA POR:
DEPARTAMENTO DE TERAPIA DA FALA; APCB – ASSOCIAÇÃO DE PARALISIA CEREBRAL DE BRAGA
PROJETO “LER + NA PC”

COMO	FAZER?				
					
PRIMEIRO: 1	COLOCAR 	TODOS 	OS INGREDIENTES 	NO LIQUIDIFICADOR 	
SEGUNDO: 2	TRITURAR 				
TERCEIRO: 3	COLOCAR 	OS CUBOS DE GELO 	E MEXER 		
QUARTO: 4	COLOCAR 	O BATIDO 	EM COPOS 