

*De gengibre, príncipe ou limão
Escolha o que mais gostar
Porque com água da Epal
Um chá vem mesmo a calhar*

*Da torneira para a caneca
A melhor água que há
Junte-lhe só um saquinho
E desfrute do seu chá*

*E se for tradicional
Faça-o numa chaleira
O sabor que preferir
Chá com água da torneira*

Beba o seu chá gratuitamente, entregando este cartão
numa das pastelarias aderentes da Av. da Liberdade (Lisboa):

A Padaria Portuguesa Baiana Bambu Banana Café
Fábrica da Nata Leitaria da Anunciada Hard Rock Cafe
O Melhor Bolo de Chocolate do Mundo Pomarense

Campanha em vigor até 6 de janeiro de 2017

www.epal.pt



/EPALaguaslivres



/epal_lisboa



Epal Lisboa

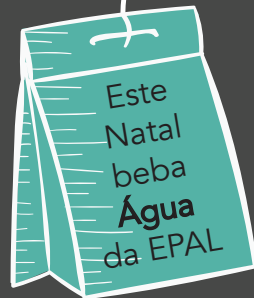


EPAL

Grupo Águas de Portugal

hora
do CHÁ

com água da torneira



receitas com água

Azevias de Grão

Ingredientes:

Recheio: 500 g de grão cozido, 500 g de açúcar, sumo de 1 laranja, canela q.b.

Massa: 1 kg farinha de trigo, 250 g de banha, 1 cálice de aguardente, sal q.b.,
½ copo de água da EPAL a ferver

O grão de bico cozido deve ser transformado em puré. Junta-se o puré do grão com o açúcar, o sumo da laranja e a canela. Vai ao lume. Deve mexer-se sempre a mistura até adquirir uma consistência adequada.

Para preparar a massa juntam-se todos os ingredientes e amassa-se energicamente até se obter um preparado que não pegue.

Numa superfície polvilhada de farinha, com a ajuda do rolo, estica-se a massa que se vai recheando com o preparado do grão.

As azevias, depois de fritas, são polvilhadas com açúcar e canela.

Aletria à aguadeiro

Ingredientes:

½ litro de água da EPAL, 200 g de açúcar, 125 g de aletria, 1 pitada de sal, 1 pau de canela, casca de limão, 1 colher sopa de manteiga, 6 gemas, 50 g de canela em pó

Numa panela coloca-se a água da torneira (não leva leite), o açúcar, o pau de canela, a casca de limão, a pitada de sal e a manteiga. Mistura-se tudo e quando começar a ferver coloca-se a aletria a cozer apenas 7 minutos. Deixa-se arrefecer, e só nessa altura são envolvidas as seis gemas. Volta a ir ao lume, deixando-se ferver apenas 1 minuto, sem parar de mexer. Coloca-se num prato pouco profundo e quando arrefecer é só polvilhar com a canela em pó. Está pronto a servir.

