

# Sugestão de rótulos do Blog Utensílios

## #Cookies in a Jar



Corte com uma tesoura ondulada ou com um cortador ou siga o círculo

Pode colar na tampa interna do pote, na parte da frente do vidro, pode colocar pendurada. Use cola bastão ;)

Dobre, corte e cole os dois lados. Faça um furinho acima do nome "Cookies de Chocolate"

**Cookies Chocolate**

*Flower icon*

Você vai precisar de:

- 113 gr (1/2 xícara) de manteiga sem sal, gelada.

Preparo:

- Pré-aqueça o forno a 180°C.
- Despeje o conteúdo do vidro em uma vasilha, junte a manteiga e misture tudo com as mãos.
- Faça as bolinhas, do tamanho aproximado de uma noz. Arrume na assadeira, mantendo as bolinhas afastadas pelo menos 3 cm uma das outras.
- Leve a geladeira a massa que sobrar, envolva em um plástico, até antes de assar.
- Asse por cerca de 12 minutos.

**Cookies Chocolate**

*Flower icon*

Ingredientes secos: trigo integral, trigo branco, cacau em pó (100%), açúcar mascavo claro, açúcar branco, gotas de chocolate, aveia fatiada, bicarbonato de sódio, sal.

\* Validade: \_\_\_\_\_

\* Dica: em dia quente a massa pode ficar mole; deixe-a descansando na geladeira por pelo menos meia hora antes de assar.

\* pode substituir a manteiga por 1/4 xíc. + 2 col/sp de óleo vegetal.

\* Rende cerca de 21 cookies.

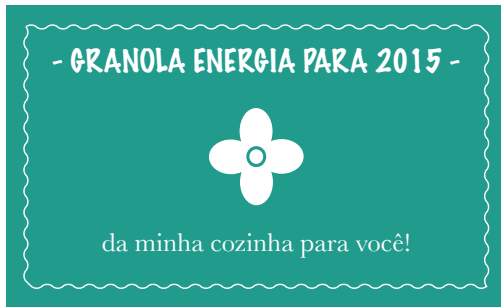
\* Deixe esfriar cerca de um minuto depois de assados e coloque para secar em uma grelha.

\* Os cookies prontos duram 1 semana.

Feliz Natal e um doce 2015!

www.blogutensilios.com.br

## #Granola



Cole no vidro com cola bastão ou com fita tipo banana.



Etique com ingredientes. Pode fazer furinho e passar o elástico, ou uma fitinha (=

## #Beterraba em conserva



Para colar no vidro. Use cola bastão.

Pode grudar na parte de trás do vidro ou como etiqueta solta.

**Würzig eingelegte Rote Bete**

Feito em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Por: \_\_\_\_\_

Ingredientes: beterraba, cebola, água, vinagre de vinho, açúcar mascavo, açúcar refinado, pimenta-do-reino, cravo-da-india, louro (folha), sal.

Após aberto, consumir em até 1 mês.

Guarda na geladeira.

Válidade: dois anos após fabricação.

www.blogutensilios.com.br