

5 receitas de produtos famosos que você pode fazer em casa

Já mostramos para você o verdadeiro nome de vários produtos que você fala errado. No entanto, o assunto de hoje não são nomes, mas sim como eles são preparados. Você sabia que é possível preparar Nutella e o famoso molho do Big Mac em casa?

As receitas são bem simples e podem dar uma forcinha quando você não tem muito dinheiro para comer fora ou comprar os produtos que gosta. A lista conta várias comidas bastante conhecidas de vários estabelecimentos.

Se você quiser aprender a prepará-los, basta conferir a seguir as receitas que selecionamos e botar a mão na massa. Seguindo direitinho o passo-a-passo eles ficam muito parecidos com os originais. Veja só:

1 – Cebola do Outback



Para preparar a receita, você vai precisar de uma cebola bem grande, 1 litro de água, 2 colheres de sopa de sal, 1 xícara de chá de vinagre, 1 litro de leite, 5 ovos inteiros, 2 colheres de sopa de queijo ralado, 1 colher de sopa de salsa desidratada, 1 colher de sopa de pimenta do reino, 1 colher de chá de orégano e sal a gosto.

Para começar, corte a extremidade da cebola onde se encontra a raiz e em seguida a outra extremidade. Depois disso faça cortes perpendiculares como em uma pizza e abra os cortes. Em seguida é preciso empanar, para isso use 500g de farinha de trigo e 5 colheres de sopa de fubá.

Em uma vasilha, faça uma salmoura com água gelada, sal e vinagre e coloque as cebolas de molho por 2 horas dentro da geladeira. Retire a cebola, escorra e bata os ingredientes no liquidificador, coloque dentro de uma tigela e adicione os temperos. Para finalizar, mergulhe a cebola na mistura e frite.

2 – Nutella



Para preparar Nutella em casa, você vai precisar de 1 xícara de avelãs, 5 colheres de sopa de chocolate em pó solúvel, 1 xícara de açúcar, 1 pitada de sal, 1 colher de sopa de manteiga, 1/2 colher de chá de essência de baunilha e 1/3 de xícara de leite fervendo.

Para começar o preparo, toste as avelãs por 4 minutos em potência máxima no microondas, depois deixe esfriar e retire as cascas. Processe as avelãs até que elas formem uma farofa. Em seguida, acrescente o chocolate em pó, o açúcar, o sal, a manteiga e a baunilha e bata mais um pouco. Depois disso, acrescente o leite e continue batendo, até formar um creme homogêneo e brilhante. Deixe a massa descansar na geladeira por 24 horas e pronto!

3 – Molho especial do Big Mac



O molho do sanduíche do McDonald's é muito famoso e pode ser preparado em casa. Para isso, você vai precisar de 1 colher de chá de alho em pó, 1 colher de chá de cebola em pó, 1 colher de sopa de páprica doce, 3 colheres de sopa de relish de pepino agri-doce picado, 3 colheres de sopa de maionese, 1 colher de chá de mostarda e 1 colher de sopa de vinagre de vinho branco.

O preparo é bem simples, você vai precisar apenas misturar a maionese, a mostarda, a páprica, a cebola, o alho, o relish e o vinagre. Misture bastante todos esses ingredientes e no fim você terá o seu próprio molho especial Big Mac, versão caseira.

4 – Danoninho



Para o preparo você vai precisar de 500g de morangos limpos e cortados ao meio, 8 colheres de sopa de açúcar, 1 colher de sobremesa de suco de limão, 1 xícara de chá de leite bem gelado, 1 lata de creme de leite gelado e 200g de ricota.

Em uma panela, coloque os morangos, o açúcar, o suco de limão e ferva a mistura por cinco minutos, mexendo sem parar. Depois, retire do fogo e bata no liquidificador com o leite e o creme de leite. Acrescente a ricota aos poucos enquanto bate, até que seja formado um creme liso um pouco mais líquido que o Danoninho original. Para finalizar, leve à geladeira e espere gelar.

5 – Batata frita com queijo e bacon do Outback



Para fazer a famosa Aussie Cheese Fries do Outback, você vai usar 4 batatas grandes cortadas em palito, 4 colheres de sopa de queijo cheddar cremoso, 2 colheres de sopa de requeijão cremoso, 500g de mussarela ralada, 250g de bacon frito, sal a gosto e 4 colheres de sopa de vinagre branco.

Para iniciar o preparo, frite as batatas no óleo quente e reserve. Depois, misture o queijo cheddar com o requeijão até formar um creme e reserve também. Coloque as batatas em uma travessa refratária e cubra com a mistura de queijos, por fim acrescente a muçarela e o bacon. Para derreter a muçarela, gratine a batata no forno.