

MIXER

EMX02

**EOS**   
cheffgourmet

LIVRO DE  
RECEITAS  
DO  
*cheff*

# EOS\*

cheff gourmet

## O LIVRO DE RECEITAS QUE VOCÊ SEMPRE SONHOU

Este livro incrível foi preparado para você aproveitar seu Mixer 3 em 1 EOS Cheff Gourmet de maneira completa, cozinhando pratos fantásticos e instagramáveis com as mais variadas receitas para você virar um chefe de cozinha! Divirta-se e aprenda com este presente que a EOS preparou para você!

*Bon appétit!*



COMPARTILHE SUAS  
RECEITAS COM A  
NOSSA HASHTAG



RECEITA  
PERFEITA  
EOS



EOS\_REFRIGERACAO

[www.eos.com.br](http://www.eos.com.br)



## MIXER 3 EM 1

Compacto e potente, o Mixer EOS chegou para facilitar seu dia a dia e melhorar o preparo de suas receitas. Com 600W de potência e duas velocidades, é versátil e se adapta com facilidade a todas as suas receitas. Completo, é um produto 3 em 1, funcionando como mixer, mini processador e batedor tudo isso em um único produto, ao toque de um botão. Fácil de limpar, todos os acessórios são desmontáveis.





# MAIONESE DE PIMENTA VERMELHA

## INGREDIENTES

- 3 gemas.
- 1 colher (sopa) de mostarda.
- 1 colher (chá) de vinagre de vinho branco.
- 1 xícara de óleo vegetal.
- 2 colheres (chá) de suco de limão.
- 1 colher (chá) de pimenta vermelha,  
sem sementes e finamente picada  
sal e pimenta a gosto.

## MODO DE PREPARO

Coloque as gemas, a mostarda e o vinagre em uma tigela e adicione uma pitada de sal. Use o Mixer para misturar os ingredientes, se desejar você também pode usar o batedor. Bata continuamente até que a maionese comece a engrossar e todo o óleo seja usado. A maionese deve ter uma textura grossa. Adicione o limão e a pimenta, bata rapidamente e tempere se necessário.



# GUACAMOLE

## INGREDIENTES

- 2 abacates macios e maduros, corte em cubos médios.
- 1 pimenta jalapeño pequena, cortada em cubos com sementes removidas.
- 1 cebolinha verde picada.
- 1 dente de alho grande.
- 1 colher (sopa) de coentro bem picado.
- 2 colheres (sopa) de suco de limão.
- 1/2 colher (chá) de coentro, moído.
- 1/2 colher (chá) de cominho.
- 1/2 colher (chá) de sal.

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no copo de mistura.

Use o mixer. Triture os alimentos cerca de uma dúzia de vezes.

Comece a misturar continuamente por cerca de 10 segundos de cada vez, verificando a consistência à medida que avança.

Misture por um total de 10 a 30 segundos ou mais, se preferir um guacamole mais suave.

Coloque o guacamole em uma tigela e cubra, coloque na geladeira por pelo menos 20 min.



# MOUSSE DE ABACATE

## INGREDIENTES

- ¼ colher (chá) de extrato de baunilha
- ½ abacate
- 1 ½ xícaras de chocolate derretido
- ½ xícara de manteiga de amendoim derretida

## MODO DE PREPARO

Adicione o extrato de baunilha e o meio abacate em uma tigela.

Com mini processador, misture por 3 minutos.

Congele a mistura por 2 horas.

Mude para mixer e dê uma leve misturada.

Sirva com camadas de manteiga de amendoim.



# HUMMUS

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de grão de bico
- ¼ xícara de azeite
- 3 dentes de alho
- 1 colher de sal
- ½ colher de chá de pimenta

## MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes com o mixer de 2 a 3 minutos em uma tigela média.

**EOS.**  
*cheffgourmet*

# LINHA DE COZINHA CHEFF GOURMET

Conheça toda a linha de cozinha  
que a EOS preparou para você.  
Com a EOS você é o Cheff.

[eos.com.br](http://eos.com.br)





**MIXER**

EMX02

**EOS**  
cheffgourmet

LIVRO DE  
RECEITAS  
DO  
*cheff*