

#carolnacozinhacomfiospinguin

Café da manhã de hotel!



Na Cozinha
com 
PINGUIN



OVOS MEXIDOS E BACON

POR CAROL RIBAS DO @CAROL NA COZINHA PARA ATELIÊ PINGUIN

Uma receita simples, prática e que todo mundo AMA!! Perfeito para um café da manhã digno de hotel <3 E quando fizer, nos marque em uma imagem nas redes sociais pois amamos ver as receitas de crochê e de comer feitas por vocês !

Feito com amor, na cozinha com Pinguin





○ **TEMPO TOTAL DE PREPARO**

20 mn

○ **RENDIMENTO**

1 pessoa

○ **INGREDIENTES**

2 Fatias de bacon

2 ovos

1/4 de creme de leite fresco ou leite

Sal a gosto

1 colher de sopa de manteiga

○ **MODO DE PREPARO**

- Frite o bacon em fogo baixo até ficar bem dourado, retire, deixe escorrer em papel toalha, quebre e reserve.
- Num bowl/tigela: coloque os ovos, creme de leite, tempere com sal e bata até misturar tudo bem.
- Coloque a manteiga na frigideira, adicione os ovos batidos e vá puxando das bordas para o meio até ficar cremoso.
- Sirva e coloque os crocantes de bacon por cima.

Prontinho!

#carolnacozinhamcomfiospinguin



humm! ♡

com amor


PINGUIN

 **PARAMOUNT**
TÊXTEIS

Avenida Eusébio Matoso, 1.375 - 3º andar
CEP 05423-905 - Butantã
São Paulo - SP - Brasil
www.pinguin.com.br

    [fiospinguin](https://www.instagram.com/fiospinguin)

SAC 0800 0123777

Segunda a sexta
das 9h às 18h

Para mercados internacionais

+55 51 3452-8774

export@paramount.com.br