

Sobre

Sempre adorei cozinhar as minhas receitas, fazer adaptações de outras, criar e personalizar.

Difícil é manter a receita igual à sua origem, deixo a imaginação guiar-me e muito frequentemente modifico os temperos e acrescento ingredientes que fazem mais sentido, pelo menos para mim e para os demais de cá de casa.

Ao ser apresentada a alguns robots de cozinha, a minha renitência era muita, alegava que as minhas panelas faziam magia e que por ventura não iria tirar tanto partido deste tipo de electrodoméstico.

Mas após algumas explicações e provar alguns menus, rendi-me às evidências e parti à aventura. Comecei por fazer uma pesquisa mais ou menos minuciosa das vantagens e desvantagens e concluí que para mim que a Cuisine Company era a melhor opção.

Alguns dos motivos que me levaram a esta escolha foram:

- A capacidade da Taça
- A sua robustez
- Tampa transparente que permite ver e acompanhar todo o processo
- 6 Programas automáticos e de fácil utilização
- Temperatura de 30° a 130°
- Silenciosa
- Qualidade versus preço
- A marca Moulinex

E começou a minha aventura a 15 de Agosto de 2014, com o desafio de cozinhar num robot de cozinha.

A minha motivação era muita e após ter adquirido a CC fui ao

hipermercado fazer compras. No início convenci-me que iria cumprir o livro e todas as etapas bem como ingredientes, mas para minha surpresa as receitas não saíram da melhor forma.

E é a partir de algumas tentativas que resolvi criar o blog com as minhas receitas adaptadas para a CC e as receitas da CC adaptadas a mim e tudo melhorou. Agora todos cá em casa ficam ansiosos para saber o menu e também para partilhar na sua execução.