

# imperdíveis RECEITAS

## TrimShake de Horchata

2 medidas de TrimShake de Baunilha  
5 cubos de gelo  
250 ml de leite de amêndoas  
4 gotas de Cinnamon Bark Aroma Natural de Casca de Canela  
2 gotas de Clove Aroma Natural de Cravo  
Xarope de Agave (ou adoçante de sua preferência)

## Torta de Limão

2 medidas de TrimShake de Baunilha  
1 copo de leite  
1 colher de sopa de suco de limão  
6 cubos de gelo  
1-2 gotas de Lime Aroma Natural de Limão  
Opcional: 2 colheres de sopa de biscoito maizena esfarelado

## Chai com Baunilha

2 medidas de TrimShake de Baunilha  
250 ml de leite  
¼ de colher de chá de tempero jamaicano allspice  
1 gota de Cinnamon Bark Aroma Natural de Casca de Canela  
1 gota de Ginger (this one we don't have the food oil)  
1 gota de Clove Aroma Natural de Cravo  
1 gota de Black Pepper Aroma Natural de Pimenta Preta

## Smoothie de Aveia com Mirtilos

2 medidas de TrimShake de Baunilha  
250 ml de leite  
½ a 1 xícara de aveia  
½ xícara de mirtilos frescos  
1 colher de sopa de mel

## Biscoito de Gengibre

2 medidas de TrimShake de Baunilha  
250 ml de leite  
5-8 cubos de gelo  
1 gota de Ginger (we don't have this oil in food)  
1/8 a 1/4 de xícara de aveia  
Xarope de Agave (ou adoçante de sua preferência)

## Smoothie Tropical Colada

1 medida de TrimShake de Baunilha  
1 xícara de leite de amêndoas  
½ xícara de abacaxi congelado  
½ xícara de mangas congeladas  
½ xícara de iogurte grego sabor coco  
1 banana  
1-2 gotas de Wild Orange Aroma Natural de Laranja Selvagem

## Delícia de Chocolate com Frutas Vermelhas

2 medidas de TrimShake de Chocolate  
1 xícara de leite de amêndoas  
1 a 2 xícaras de frutas vermelhas congeladas  
10 gotas de chocolate amargo  
1 banana

## Pina Colada

2 medidas de TrimShake de Baunilha  
250 ml de leite  
5-8 cubos de gelo  
1 colher de sopa de coco ralado  
¼ de xícara de abacaxi

## Máquina Verde

1 medida de TrimShake de Baunilha  
1 xícara de leite  
1/3 de xícara de iogurte grego  
1 xícara de frutas congeladas de sua escolha  
1 colher de sopa de sementes de chia  
1 gota de Wild Orange Aroma Natural de Laranja Selvagem  
2-3 xícaras de espinafre fresco

## Torta de Maçã

2 medidas de TrimShake de Baunilha  
250 ml de leite  
5-8 cubos de gelo  
1 gota de Cinnamon Bark Aroma Natural de Casca de Canela  
1/8 a 1/4 de xícara de aveia  
½ maçã (com ou sem pele)

## Panquecas de Proteína sabor Banana

2 ovos  
2 bananas bem maduras  
½ xícara de TrimShake (Chocolate ou Baunilha)  
Gotas de chocolate a gosto

## Picolé de Chocolate

1 vidro de leite de coco  
1 colher de chá de baunilha  
2 colheres de sopa de mel  
3 colheres de sopa de cacau em pó  
3 medidas de TrimShake de Chocolate  
Preparo: Em uma tigela grande, misture todos os ingredientes. Bata até formar uma mistura homogênea. Coloque em formas de picolé e acrescente os palitos no meio. Coloque no freezer para congelar durante a noite.

**Dicas:** Para um delicioso picolé de laranja, omita o Cacau e troque o TrimShake de Chocolate pelo de Baunilha, e adicione de 1-2 gotas de Wild Orange Aroma Natural de Laranja Selvagem.

