

VALLE
REAL ESTATE GROUP

A casa veste-se de Halloween

Decoração, mesas, sabores, cocktails e DIY para celebrar o 31 de outubro.

Índice



Ideias, receitas e projetos para transformar a sua casa num Halloween memorável, com estilo e personalidade.



01

A arte de decorar

Decoração e ambientes para receber o espírito da época.

02

À mesa

Mesas postas para um almoço de Halloween.





03

Para servir

Tábuas, petiscos, pratos e doces.



04

Entre copos e feitiços

Cocktails e mocktails para brindar.



05

Feito à mão

Projetos simples, com passo a passo para descarregar.



01

A arte de decorar

Decorar para o Halloween não pede excesso, pede escolha. Materiais naturais, luz de velas e alguns apontamentos escuros bastam para um ambiente elegante e acolhedor.



Chapéus de bruxa suspensos e uma grinalda de fantasmas na lareira.



Ramos laranja, uma abóbora branca e uma vela: basta isto.



Morcegos na parede e fantasmas no arco, sobre uma base neutra.

A ARTE DE DECORAR

A sala

Onde a época se sente primeiro.

Integre os apontamentos de Halloween na decoração que já existe, sem a substituir.



Na lareira, ramos secos, velas e morcegos de papel.



Abóboras brancas, fantasmas e ramos secos num tabuleiro.



Uma jarra-fantasma com ramos pretos: preto e branco, com humor.

A ARTE DE DECORAR

Consolas e aparadores

Pequenas composições, grande efeito.

Jogue com diferentes alturas. Menos peças, bem escolhidas, valem mais do que o excesso.



Chapéus de bruxa sobre castiçais, envoltos em gaze.



Castiçais em latão, velas pretas e uma caveira.



Uma caveira-vaso com flores em tons de vinho.

A ARTE DE DECORAR

Composições em tabuleiro

Reunir, compor, mudar de lugar.

Uma peça alta, uma vela e dois ou três objetos de texturas diferentes. Fácil de compor, fácil de mudar de lugar.



Abóboras, uma casa iluminada e um fantasma.



Uma gamela de madeira na ilha da cozinha.



Uma abóbora esculpida, um esqueleto e uma vela laranja.



Chapéu, abóbora e caveira, tudo em preto.



A versão mínima: um esqueleto, uma abóbora e uma vela.



A ARTE DE DECORAR

Um ponto focal para fechar com chave de ouro

Termine com uma peça que centre o ambiente: um arranjo suspenso, uma lareira encenada ou um centro de mesa marcante.



Ramos suspensos, corvos e chapéus a flutuar.



Um esqueleto sentado na lareira, entre velas pretas.



Uma caveira-vaso no centro da mesa.

02

À mesa

Velas, texturas naturais e detalhes escuros: o cenário perfeito para um almoço com quem gostamos.





Toalha de linho cru, renda preta e um pequeno fantasma entre as velas.



Uma vela laranja entre as pretas, flores secas e lanternas acesas.



Ao ar livre: guardanapos pretos com laço laranja.

À MESA

Preto e dourado

Elegância com mistério.

Preto profundo e o brilho do dourado: uma combinação sofisticada, teatral na medida certa.



Fantasmas iluminados e abóboras douradas sobre pratos pretos.



Castiçais dourados com velas pretas e brancas.



Toalha antracite, pratos claros e uma única abóbora branca.

À MESA

Terracota e neutros

Calor de outono, com intenção.

Tons de terracota sobre bases neutras e loiça escura trazem calor sem perder sofisticação.



Guardanapos laranja e pratos pretos, com um toque de dourado.



Pampas, velas pretas e abóboras claras sobre madeira.



Guardanapos terracota, sousplats em fibra e pampas no aparador.

À MESA

A mesa posta

O primeiro gesto de boas-vindas.

Sobreponha pratos, escolha guardanapos de linho e um sousplat em fibra natural. Cada lugar conta.



Guardanapo terracota atado com alecrim, sobre sousplat de vime.



Pratos brancos e guardanapos de linho com um raminho verde.



Taças em grés e abóboras brancas.



Tule preto e guardanapos de veludo.



Renda preta, velas laranja e abóboras.



Laço de veludo com aranha dourada, cartão e copos fumados.

À MESA

Detalhes que encantam

Um guardanapo bem dobrado, um cartão com o nome, um copo escuro. São os pormenores que tornam a mesa memorável.



Uma mini abóbora e lavanda com a inicial do convidado.



Guardanapos terracota com argola e um raminho seco.

03

Para servir

Tábuas, petiscos, pratos e doces: receitas fáceis, bonitas e cheias de personalidade.





Uma bruxa feita de queijos, salame e fruta, numa tábua de madeira.



Mini pizzas caveira com azeitonas e tomate-cereja.



Morangos em chocolate: fantasmas, abóboras e monstros.

PARA SERVIR

Tábuas para partilhar

Para abrir a festa.

Queijos, charcutaria e fruta, compostos como uma ilustração. Monte-as pouco antes de os convidados chegarem.



Tábua da bruxa

Serve 8 · Preparação 25 min

INGREDIENTES

- 300 g de queijos variados
- 150 g de salame e presunto
- Uvas, amoras e azeitonas
- Nozes e bolachas salgadas
- Pimento vermelho (boca)
- Tortilha escura (chapéu)
- Queijo em fios e pretzel
- Compota e alecrim

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Faça o rosto com um disco de queijo, azeitonas e pimento; o chapéu com a tortilha; o cabelo com o queijo em fios.
2. Dobre o salame em camadas para o vestido e faça a vassoura com o pretzel e tiras de queijo.
3. Preencha à volta com bolachas, fruta, frutos secos, compota e alecrim.

Tábua esqueleto

Serve 8 · Preparação 25 min

INGREDIENTES

- 1 queijo brie
- Compota de frutos vermelhos
- Amêndoas laminadas
- 250 g de queijo curado
- Bolinhas de mozzarella
- Salame e presunto
- Pretzels, figos e uvas
- Frutos secos e tostas

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Retire só a casca do topo do brie, em forma de olhos e nariz, sem cortar fundo; preencha com compota e use amêndoas como dentes.
2. Forme a coluna com mozzarella e rosas de salame, e as costelas com triângulos de queijo.
3. Junte os pretzels como braços e preencha com presunto, fruta, frutos secos e tostas.



PARA SERVIR

Petiscos

Pequenos, divertidos, para comer à mão.

Entradas fáceis de preparar com antecedência e de servir em travessas.



Vassourinhas de queijo

Serve 6–8 · Preparação 30 min

INGREDIENTES

- 1 base de massa folhada retangular
- 150 g de mozzarella em tiras
- 50 g de parmesão ralado (opcional)
- 1 ovo, para pincelar
- Palitos de pretzel
- Cebolinho, para atar

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Corte a massa em retângulos, faça franjas num dos lados e enrole-a à volta de uma tira de mozzarella.
2. Pincele com ovo, polvilhe com parmesão e leve ao forno a 200 °C durante 12 a 15 min, até dourar.
3. Deixe arrefecer, encaixe o pretzel como cabo e ate com cebolinho, escaldado 5 s para ficar flexível.

Abóboras de queijo

Rende 12 · Preparação 20 min + 1 h

INGREDIENTES

- 300 g de queijo creme
- 1 chávena de queijo cheddar ralado
- 2 c. (sopa) de cebolinho picado
- ½ c. (chá) de alho em pó
- Sal e pimenta
- Colorau, sésamo preto e cheddar ralado, para cobrir
- Palitos de pretzel e folhas de salsa

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Misture o queijo creme, o cheddar, o cebolinho, o alho, o sal e a pimenta e leve ao frio 30 min.
2. Molde 12 bolinhas, passe-as pelas coberturas e marque os gomos com um palito.
3. Espete um pedaço de pretzel no topo, junte uma folha de salsa e leve ao frigorífico 30 min antes de servir.



PARA SERVIR · PETISCOS



Ovos recheados diabinhos

Serve 6–8 Preparação 35 min

INGREDIENTES

- 6 ovos
- ½ abacate maduro
- 3 c. (sopa) de maionese
- 1 c. (chá) de sumo de limão
- Sal e pimenta
- 1 pimento vermelho (para os chifres)
- Coentros, para decorar

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Coza os ovos durante 10 min, arrefeça-os em água fria e descasque. Corte ao meio e retire as gemas.
2. Esmague as gemas com o abacate, a maionese, o sumo de limão, o sal e a pimenta até obter um creme liso.
3. Recheie as claras com um saco de pasteleiro, espete duas tiras de pimento como chifres e decore com coentros.

Espetadas de olhos caprese

Serve 6–8 Preparação 15 min

INGREDIENTES

- 250 g de tomate-cereja
- 250 g de bolinhas de mozzarella
- Folhas de manjericão
- Azeitonas pretas às rodelas
- Redução de vinagre balsâmico
- Azeite, sal e pimenta
- Palitos

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Monte as espetadas com um tomate, uma folha de manjericão e uma bolinha de mozzarella.
2. Coloque uma rodela de azeitona sobre cada mozzarella para formar o olho.
3. Desenhe pequenos fios com a redução de balsâmico, tempere com azeite, sal e pimenta e sirva fresco.



PARA SERVIR · PETISCOS



Dedos de bruxa

Serve 8 · Preparação 35 min

INGREDIENTES

- 1 embalagem de massa de pizza fresca
- 12 amêndoas inteiras
- 1 gema de ovo
- 2 c. (sopa) de manteiga derretida
- 1 dente de alho picado
- Salsa seca ou orégãos
- Molho de tomate, para servir

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Divida a massa em 12 tiras e enrole cada uma em forma de dedo, mais fina na ponta.
2. Aperte em dois pontos para marcar os nós e faça pequenos cortes com uma faca.
3. Pincele com gema, pressione uma amêndoa como unha e leve ao forno à temperatura da embalagem (200–220 °C), 10 a 15 min.
4. Pincele com manteiga, alho e ervas e sirva com molho de tomate.

Múmias de salsicha

Serve 8 · Preparação 25 min

INGREDIENTES

- 1 base de massa folhada
- 16 salsichas tipo frankfurt pequenas
- 1 ovo batido
- Mostarda (para os olhos)
- Ketchup e mostarda, para servir

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Corte a massa folhada em tiras finas.
2. Enrole cada salsicha com as tiras, cruzando-as e deixando um espaço livre para o rosto.
3. Pincele com ovo e leve ao forno a 200 °C durante 15 a 18 min, até dourar.
4. Desenhe dois pontos de mostarda como olhos e sirva com ketchup e mostarda.



PARA SERVIR · PETISCOS



Copos Frankenstein

Serve 8 · Preparação 20 min

INGREDIENTES

- 3 abacates maduros
- 1 tomate picado
- ½ cebola roxa picada
- Sumo de 1 lima
- Coentros picados e sal
- Tortilhas de milho amarelas e azuis
- Azeitonas verdes e pretas
- 8 copos transparentes

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Esmague os abacates e junte o tomate, a cebola, os coentros, o sumo de lima e o sal.
2. Distribua o guacamole pelos copos.
3. Faça os olhos com rodelas de azeitona verde e um ponto de azeitona preta, e a boca com tiras de azeitona preta.
4. Espete pedaços de tortilha azul como cabelo e sirva com tortilhas amarelas.

Abóbora de bolachas e queijo

Serve 8 · Preparação 15 min

INGREDIENTES

- 250 g de queijo creme
- 100 g de queijo de cabra
- 2 c. (sopa) de ervas picadas (salsa, cebolinho, tomilho)
- ½ c. (chá) de alho em pó
- Sal e pimenta
- Bolachas redondas com furo
- 1 pé de pimento verde
- 1 folha de hortelã

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Misture os queijos, as ervas, o alho, o sal e a pimenta e molde uma bola.
2. Coloque-a num prato e espete as bolachas à volta, na vertical, como gomos de abóbora.
3. Termine com o pé de pimento e a folha de hortelã no topo. Sirva de imediato.



PARA SERVIR

Pratos salgados

Com um toque assustador.

Receitas para o almoço, simples de fazer e cheias de personalidade.



Mini pizzas caveira

Serve 6 · Preparação 25 min

INGREDIENTES

- 6 bases de mini pizza (ou pão pita pequeno)
- 100 g de molho de tomate
- 150 g de mozzarella ralada
- Azeitonas pretas
- Tomate-cereja
- Pequenos cubos de queijo (para os dentes)
- Manjericão e orégãos
- Azeite

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Espalhe o molho sobre as bases e cubra com a mozzarella.
2. Faça os olhos com rodelas de azeitona e o nariz com um triângulo de azeitona.
3. Leve ao forno pré-aquecido a 200 °C durante 10 a 12 min. Junte os dentes de queijo, meio tomate-cereja e manjericão.

Massa negra com camarão

Serve 4 · Preparação 25 min

INGREDIENTES

- 250 g de esparguete com tinta de choco
- 250 g de camarão descascado
- 1 chávena de tomate-cereja
- 2 dentes de alho
- 3 c. (sopa) de azeite
- Sal e pimenta
- Parmesão ralado e manjericão
- Mini mozzarellas e azeitonas pretas

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Coza a massa de acordo com a embalagem e escorra.
2. Numa frigideira, aqueça o azeite, aloure o alho e salteie o camarão até ficar rosado. Junte o tomate-cereja e tempere.
3. Envolva a massa e finalize com parmesão e manjericão. Faça olhos com mini mozzarellas e rodelas de azeitona.



PARA SERVIR · PRATOS



Pimentos-abóbora recheados

Serve 5 · Preparação 45 min

INGREDIENTES

- 10 pimentos laranja pequenos
- 300 g de carne picada
- 1 chávena de arroz cozido
- ½ cebola e 1 dente de alho
- 100 g de molho de tomate
- 120 g de queijo cheddar ralado
- Bacon estaladiço picado
- Cebolinho, sal e pimenta

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Corte o topo dos 10 pimentos, retire as sementes e recorte olhos e boca com uma faca pequena.
2. Salteie a cebola, o alho e a carne; junte o arroz e o molho de tomate e tempere.
3. Recheie os pimentos, cubra com queijo e leve ao forno a 190 °C durante 20 a 25 min.
4. Finalize com bacon e cebolinho.

Penne gratinado com aranhas

Serve 6 · Preparação 40 min

INGREDIENTES

- 400 g de penne
- 400 g de carne picada
- 500 ml de molho de tomate
- 1 cebola e 2 dentes de alho
- 200 g de mozzarella ralada
- 50 g de parmesão
- Azeitonas pretas
- Orégãos, sal e pimenta

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Coza a massa al dente e escorra.
2. Refogue a cebola e o alho, junte a carne e o molho de tomate e deixe apurar 10 min.
3. Envolva a massa no molho, passe para um tabuleiro, cubra com os queijos e gratine a 200 °C durante 15 min.
4. Ao sair do forno, disponha aranhas de azeitona por cima: meia azeitona como corpo e tiras finas como patas.



PARA SERVIR · PRATOS



Mini-hambúrgueres diabo

Serve 6 · Preparação 30 min

INGREDIENTES

- 6 pães pretos de mini-hambúrguer
- 500 g de carne picada de novilho
- 6 fatias de queijo
- 1 tomate
- ½ cebola roxa
- Alface
- 12 tiras de malagueta vermelha
- Sal e pimenta

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Molde 6 hambúrgueres pequenos, tempere e grelhe 3 a 4 min de cada lado. Coloque o queijo no fim, para derreter.
2. Monte os pães com alface, tomate, cebola roxa e o hambúrguer.
3. Espete duas tiras de malagueta no topo do pão, como chifres.

Mini-hambúrgueres monstro

Serve 8 · Preparação 25 min

INGREDIENTES

- 8 mini pães de hambúrguer
- 400 g de carne picada
- Queijo cheddar em fatias
- Alface e pickles
- Maionese
- Olhos de açúcar
- Azeitonas pretas
- Palitos

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Molde 8 mini hambúrgueres e grelhe 2 a 3 min de cada lado. Monte os pães com alface, pickles e a carne.
2. Recorte triângulos de queijo e coloque-os a sair do pão, como dentes.
3. Cole dois olhos de açúcar no pão com um ponto de maionese e espete uma azeitona com um palito no topo.



PARA SERVIR

Doces

Que encantam e assustam.

Para terminar a festa com humor e sabor.



Pretzels múmia

Rende 12–16 · Preparação 20 min

INGREDIENTES

- 12 a 16 palitos de pretzel
- 300 g de chocolate branco
- Olhos de açúcar
- Papel vegetal

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Derreta o chocolate branco e mergulhe os pretzels, cobrindo quase todo o comprimento.
2. Com o restante chocolate, faça fios finos por cima para imitar as ligaduras.
3. Antes de secar, fixe os olhos de açúcar.
4. Deixe secar sobre papel vegetal até firmar.

Brownies múmia

Rende 12 · Preparação 45 min

INGREDIENTES

- 200 g de chocolate negro
- 150 g de manteiga
- 3 ovos
- 1 chávena de açúcar
- ½ chávena de farinha
- 100 g de chocolate branco
- Olhos de açúcar

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Derreta o chocolate com a manteiga e junte os ovos, o açúcar e, por fim, a farinha.
2. Verta numa forma de 20 × 20 cm forrada e leve ao forno a 180 °C durante cerca de 20 min. Deixe arrefecer.
3. Corte em quadrados e faça fios de chocolate branco, imitando as ligaduras, e cole os olhos de açúcar.



PARA SERVIR · DOCES



Copos de terra e múmia

Rende 6 Preparação 20 min

INGREDIENTES

- 500 ml de creme ou mousse de chocolate
- 12 bolachas de chocolate esmagadas
- 6 bolachas digestivas esmagadas
- 6 marshmallows grandes
- 50 g de chocolate branco
- Pepitas de chocolate (para os olhos)

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Em copos transparentes, alterne camadas de creme de chocolate e de bolacha digestiva.
2. Termine com bolacha de chocolate esmagada, como se fosse terra.
3. Envolva os marshmallows com fios de chocolate branco, junte dois pontos de chocolate como olhos e espete-os no topo.

Morangos assustadores

Rende 16 Preparação 30 min

INGREDIENTES

- 16 morangos grandes
- 200 g de chocolate branco
- 100 g de chocolate negro
- Corante em gel ou pó próprio para chocolate (laranja e verde)
- Olhos de açúcar

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Lave e seque bem os morangos, mantendo as folhas.
2. Derreta os chocolates separadamente e pinte parte do chocolate branco de laranja e de verde.
3. Banhe os morangos e decore-os como fantasmas, abóboras, múmias e monstros com chocolate negro e olhos de açúcar.
4. Deixe secar sobre papel vegetal até à hora de servir.



PARA SERVIR · DOCES



Cupcakes monstrinhos

Rende 12 · Preparação 40 min

INGREDIENTES

- 12 cupcakes de chocolate, já frios
- 200 g de manteiga sem sal
- 400 g de açúcar em pó
- 2 a 3 c. (sopa) de leite
- Corantes roxo, verde e laranja
- Olhos de açúcar
- Dentes de açúcar
- Gomas em forma de minhoca

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Bata a manteiga com o açúcar e o leite, divida em três e pinte com os corantes.
2. Decore os cupcakes com o creme, usando um saco de pasteleiro.
3. Junte os olhos, os dentes e as gomas para criar os monstrinhos.

Cupcakes esqueleto

Rende 12 · Preparação 40 min

INGREDIENTES

- 12 cupcakes de chocolate
- Creme de manteiga de chocolate
- Creme de manteiga de baunilha
- 12 marshmallows grandes
- Chocolate negro derretido
- 24 palitos de pretzel

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Cubra cada cupcake com creme de chocolate, em forma de cúpula.
2. Com um saco de pasteleiro, desenhe a coluna e as costelas com o creme de baunilha.
3. Desenhe o rosto nos marshmallows com chocolate derretido e coloque-os no topo.
4. Espete um pretzel de cada lado, como braços.



PARA SERVIR · DOCES



Aranhas de chocolate

Rende 12 · Preparação 30 min + 35 min

INGREDIENTES

- 200 g de bolachas de chocolate esmagadas
- 100 g de queijo creme
- 200 g de chocolate de leite
- Palitos de pretzel partidos
- Granulado de chocolate
- Olhos de açúcar

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Misture as bolachas com o queijo creme, forme bolinhas e leve ao frio 15 min.
2. Banhe-as no chocolate derretido e polvilhe com granulado.
3. Antes de solidificar, espete oito pedaços de pretzel como patas e cole os olhos.
4. Leve ao frigorífico cerca de 20 min, até o chocolate solidificar.

Cheesecake de morcego

Rende 9 · Preparação 30 min + 4 h

INGREDIENTES

- 200 g de bolachas tipo Oreo esmagadas
- 60 g de manteiga derretida
- 400 g de queijo creme
- 80 g de açúcar
- 150 g de chocolate de leite
- 200 ml de natas para bater
- 100 g de chocolate negro e 60 ml de natas
- Bolachas tipo Oreo e olhos de açúcar

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Misture as bolachas com a manteiga, pressione no fundo de uma forma de 20 × 20 cm e leve ao frio.
2. Bata o queijo creme com o açúcar, junte o chocolate derretido e envolva as natas batidas. Espalhe sobre a base e leve ao frigorífico 4 h.
3. Cubra com o chocolate negro derretido nas natas quentes e deixe solidificar.
4. Corte em quadrados e decore cada um com duas metades de bolacha como asas e olhos de açúcar.



PARA SERVIR

Ideias rápidas

Sem receita, com muito efeito.

Três sugestões de última hora para os mais novos — ou para quem gosta de petiscar.



Pipocas fantasma

Copos brancos com olhos e boca desenhados a marcador preto. Encha com pipocas acabadas de fazer.



Copos-abóbora

Copos laranja com uma cara de abóbora em papel autocolante preto, cheios de batatas fritas.



Aranhas de bolacha

Espete oito pedaços de pretzel no recheio de uma bolacha tipo Oreo e cole dois olhos de açúcar com chocolate.



04

Entre copos e feitiços

Cocktails e mocktails, cada um em duas versões, para que todos possam brindar à mesma mesa.





Bebida escura com gelo picado, uma amora e um raminho de sálvia.



Martini preto com uma rodela de limão desidratada.



Copo balão rosado, com gelo e um raminho verde.

ENTRE COPOS E FEITIÇOS



Elixir Verde

Fresco, cítrico e luminoso.

Rende 1 · Preparação 5 min

Com álcool

INGREDIENTES

- 50 ml de gin
- 20 ml de licor de maçã verde
- 25 ml de sumo de lima
- 15 ml de xarope de açúcar
- Corante verde para bebidas (opcional)
- Rabanete e ervas

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Agite tudo num shaker com gelo; o corante, aos poucos e conforme a embalagem.
2. Coe para uma taça e decore com o rabanete e as ervas num palito.

Sem álcool

INGREDIENTES

- 80 ml de sumo de maçã verde
- 25 ml de sumo de lima
- 15 ml de xarope de açúcar
- 30 ml de água com gás
- Corante verde (opcional)
- Rabanete e ervas

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Agite os sumos, o xarope e o corante com gelo.
2. Coe para uma taça, complete com água com gás e decore.

Bruma Rosé

Leve, floral e elegante.

Rende 1 · Preparação 5 min

Com álcool

INGREDIENTES

- 45 ml de gin
- 20 ml de licor de framboesa
- 20 ml de sumo de toranja rosa
- 10 ml de xarope de açúcar
- 60 ml de água com gás e alecrim

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Agite o gin, o licor, o sumo e o xarope com gelo.
2. Sirva num copo com gelo, complete com água com gás e junte o alecrim.

Sem álcool

INGREDIENTES

- 60 ml de sumo de frutos vermelhos
- 30 ml de sumo de toranja rosa
- 15 ml de sumo de limão
- 60 ml de água com gás
- Alecrim

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Misture os sumos num copo com gelo.
2. Complete com a água com gás e decore com alecrim.



ENTRE COPOS E FEITIÇOS



Sangue & Aranhas

Vermelho intenso e divertido.

Rende 1 · Preparação 5 min

Com álcool

INGREDIENTES

- 45 ml de vodka
- 80 ml de sumo de arando
- 40 ml de refrigerante de limão
- 10 ml de xarope de groselha
- Açúcar laranja e gomas

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Passe a borda do copo por açúcar laranja e encha com gelo.
2. Junte a vodka, o sumo e o xarope, complete com o refrigerante, mexa suavemente e decore.

Sem álcool

INGREDIENTES

- 100 ml de sumo de arando
- 60 ml de refrigerante de limão
- 10 ml de xarope de groselha
- Açúcar laranja e gomas

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Passe a borda do copo por açúcar e encha com gelo.
2. Junte o sumo e o xarope, complete com o refrigerante e decore.

Olho Fatal

Cítrico, com um toque dramático.

Rende 1 · Preparação 5 min

Com álcool

INGREDIENTES

- 40 ml de vodka
- 60 ml de sumo de laranja
- 20 ml de grenadine
- 20 ml de soda
- Laranja e um olho de goma

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Deite a grenadine no fundo de um copo alto e encha com gelo.
2. Verta a vodka e o sumo devagar, sobre as costas de uma colher, para a grenadine ficar em baixo. Junte a soda.

Sem álcool

INGREDIENTES

- 80 ml de sumo de laranja
- 20 ml de grenadine
- 40 ml de água tónica
- Laranja e um olho de goma

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Deite a grenadine no fundo do copo e encha com gelo.
2. Verta devagar o sumo sobre as costas de uma colher, complete com a tónica e decore.



ENTRE COPOS E FEITIÇOS



Névoa Negra

Escuro, misterioso e intenso.

Rende 1 · Preparação 5 min

Com álcool

INGREDIENTES

- 45 ml de vodka ou rum escuro
- 20 ml de licor de amora
- 20 ml de sumo de lima
- Corante preto para bebidas (opcional)
- Açúcar preto, amoras e lima

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Passe a borda da taça por açúcar preto.
2. Agite os líquidos com gelo (o corante, conforme a embalagem), coe e decore.

Sem álcool

INGREDIENTES

- 80 ml de chá preto frio
- 30 ml de xarope de amora
- 20 ml de sumo de lima
- Corante preto (opcional)
- Açúcar preto, amoras e lima

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Passe a borda da taça por açúcar preto.
2. Agite com gelo, coe para a taça e decore.

Noite de Amora

Frutado, elegante e profundo.

Rende 1 · Preparação 5 min

Com álcool

INGREDIENTES

- 50 ml de gin
- 20 ml de licor de amora
- 20 ml de sumo de limão
- 10 ml de xarope de açúcar
- Amoras num palito

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Agite tudo num shaker com gelo.
2. Coe para uma taça e pouse o palito com as amoras na borda.

Sem álcool

INGREDIENTES

- 80 ml de infusão fria de hibisco
- 20 ml de puré de amora
- 15 ml de sumo de limão
- 40 ml de água com gás
- Amoras num palito

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Agite a infusão, o puré e o limão com gelo.
2. Coe para uma taça, complete com a água com gás e decore.



ENTRE COPOS E FEITIÇOS



Hallo Cream

Cremoso, suave e envolvente.

Rende 1 · Preparação 5 min

Com álcool

INGREDIENTES

- 40 ml de vodka de baunilha
- 30 ml de licor de café ou creme irlandês
- 60 ml de natas frescas líquidas
- 10 ml de xarope de baunilha
- Açúcar e casca de laranja

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Passe metade da borda por açúcar e agite os líquidos com gelo, com energia.
2. Coe para uma taça e prenda uma abóbora recortada em casca de laranja.

Sem álcool

INGREDIENTES

- 60 ml de leite
- 20 ml de natas frescas líquidas
- 30 ml de café expresso frio
- 15 ml de xarope de baunilha
- Açúcar e casca de laranja

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Agite tudo com gelo.
2. Coe para uma taça com a borda açucarada e decore.

Poção Neon

Brilhante, fresca e irreverente.

Rende 1 · Preparação 5 min

Com álcool

INGREDIENTES

- 45 ml de rum branco
- 25 ml de licor de melão
- 20 ml de sumo de lima
- 40 ml de limonada com gás
- Fita de pepino

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Agite o rum, o licor e a lima com gelo. Nunca agite a limonada.
2. Coe para uma taça, complete com a limonada e decore com o pepino.

Sem álcool

INGREDIENTES

- 40 ml de sumo de maçã verde
- 20 ml de sumo de lima
- 70 ml de limonada com gás
- Corante verde (opcional)
- Fita de pepino

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Agite o sumo, a lima e o corante com gelo.
2. Coe, complete com a limonada e decore com o pepino.



ENTRE COPOS E FEITIÇOS



Olhar de Lichia

Delicado à vista, assustador ao pormenor.

Rende 1 · Preparação 5 min

Com álcool

INGREDIENTES

- 50 ml de vodka
- 20 ml de xarope de lichia
- 15 ml de sumo de lima
- 2 lichias com um mirtilo no centro
- Compota de framboesa

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Agite os líquidos com gelo e coe para uma taça.
2. Com um palito, desenhe fios finos de compota nas lichias, como veias, e pouse-as na borda.

Sem álcool

INGREDIENTES

- 90 ml de sumo de lichia
- 15 ml de sumo de lima
- 30 ml de água com gás
- 2 lichias com mirtilo
- Compota de framboesa

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Agite o sumo e a lima com gelo, coe e complete com água com gás.
2. Desenhe as veias de compota nas lichias, com um palito, e decore.

Chifres do Diabo

Cítrico, com um toque picante.

Rende 1 · Preparação 5 min

Com álcool

INGREDIENTES

- 45 ml de tequila
- 20 ml de licor de laranja
- 20 ml de sumo de lima
- 10 ml de xarope de agave
- Grenadine e 2 malaguetas secas

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Agite os quatro primeiros com gelo e coe para uma taça.
2. Junte um fio de grenadine e prenda as malaguetas na borda, para fora (só decoram).

Sem álcool

INGREDIENTES

- 80 ml de limonada
- 20 ml de sumo de lima
- 10 ml de xarope de agave
- Grenadine e 2 malaguetas secas

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Agite com gelo e coe para uma taça.
2. Junte um fio de grenadine e as malaguetas, só como decoração.



ENTRE COPOS E FEITIÇOS



Rosa Negra

Intenso, com um brilho escuro.

Rende 1 · Preparação 5 min

Com álcool

INGREDIENTES

- 45 ml de gin
- 60 ml de sumo de arando
- 15 ml de sumo de lima
- 10 ml de xarope de açúcar
- Corante preto para bebidas (opcional)
- Açúcar preto, para a borda

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Passe metade da borda da taça por açúcar preto.
2. Agite os líquidos com gelo, com o corante aos poucos até ficar rubi-escuro, e coe.

Sem álcool

INGREDIENTES

- 90 ml de sumo de arando
- 20 ml de sumo de lima
- 15 ml de xarope de açúcar
- 30 ml de água com gás
- Corante preto (opcional)
- Açúcar preto

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Decore metade da borda com açúcar preto.
2. Agite os sumos, o xarope e o corante com gelo, coe e complete com água com gás.

Múmia de Lima

Fresca, com hortelã e muito humor.

Rende 1 · Preparação 5 min

Com álcool

INGREDIENTES

- 50 ml de rum branco
- ½ lima em pedaços
- 8 folhas de hortelã
- 15 ml de xarope de açúcar
- 120 ml de água com gás
- Gaze e olhos autocolantes

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Envolva o copo em gaze, com as pontas presas entre as voltas, e aplique os olhos.
2. Esmague a lima e a hortelã com o xarope, junte gelo e rum e complete com água com gás.

Sem álcool

INGREDIENTES

- ½ lima em pedaços
- 8 folhas de hortelã
- 15 ml de xarope de açúcar
- 120 ml de água com gás
- Gaze e olhos autocolantes

MODO DE PREPARAÇÃO

1. Decore o copo como no cocktail.
2. Esmague a lima e a hortelã com o xarope, junte gelo e complete com água com gás.



05

Feito à mão

Projetos simples, com materiais acessíveis, para criar ambiente em casa. Cada projeto tem o seu passo a passo ilustrado, para descarregar.





Uma bruxa de renda preta, iluminada por dentro.



Frascos múmia com velas, entre abóboras.



Fantasmas de gaze suspensos à luz das velas.

FEITO À MÃO



Ramos com morcegos

Fácil 30 min

MATERIAIS

- Ramos secos
- Tinta preta acrílica ou spray
- Pincel
- Cartolina preta
- Tesoura
- Cola quente ou fita dupla
- Jarra de vidro alta

PASSO A PASSO

1. Junte três a cinco ramos com formas interessantes.
2. Pinte-os de preto e deixe secar.
3. Imprima as silhuetas, passe-as para a cartolina e recorte.
4. Dobre ligeiramente as asas e fixe os morcegos nos ramos.
5. Coloque os ramos na jarra, com velas LED e abóboras à volta.

DESCARREGAR PASSO A PASSO

Bruxinha de madeira

Fácil 30 min

MATERIAIS

- Bola de madeira de 25 mm
- Cavilha de madeira
- Lã cor de ferrugem
- Ráfia e fio preto
- Laço de tecido
- Mini chapéu de feltro
- Marcador preto e cola quente

PASSO A PASSO

1. Desenhe dois pontos pretos na bola, como olhos.
2. Cole a lã no topo e faça duas tranças.
3. Encaixe a cavilha no furo da bola e cole o laço.
4. Ate a ráfia à base, para a vassoura.
5. Coloque o chapéu e desfie a ráfia.

DESCARREGAR PASSO A PASSO



FEITO À MÃO



Frascos múmia

Fácil 20 min

MATERIAIS

- Frascos de vidro de vários tamanhos
- Gaze ou ligadura
- Cola branca
- Olhos móveis
- Velas LED
- Tesoura

PASSO A PASSO

1. Limpe e seque bem os frascos.
2. Envolva-os em gaze, cruzando as voltas e fixando com cola.
3. Cole dois olhos móveis em cada frasco.
4. Coloque uma vela LED no interior.

DESCARREGAR PASSO A PASSO

Frascos fantasma

Fácil 15 min

MATERIAIS

- Frasco de vidro
- Gaze
- Cordel de juta
- Cartolina preta
- Vela LED
- Tesoura e cola

PASSO A PASSO

1. Cubra o frasco com a gaze, deixando-a cair até à base.
2. Ate o cordel à volta do gargalo, com um laço.
3. Recorte em cartolina dois olhos e uma boca ovais e cole-os na gaze.
4. Coloque a vela LED no interior.

DESCARREGAR PASSO A PASSO



FEITO À MÃO



Bruxa de renda iluminada

Médio 45 min

MATERIAIS

- Estrutura cónica de arame
- Bola de esferovite
- Chapéu de bruxa
- Renda ou gaze preta
- Tule preto
- Luzes LED a pilhas
- Cola quente

PASSO A PASSO

1. Coloque as luzes dentro da estrutura e a bola no topo.
2. Cubra tudo com a renda, deixando-a cair até à base.
3. Junte uma camada de tule para dar volume.
4. Coloque o chapéu e acenda as luzes.

DESCARREGAR PASSO A PASSO

Fantasmas de gaze suspensos

Fácil 20 min

MATERIAIS

- Gaze fina
- Bolas de esferovite
- Marcador preto
- Feltro preto (opcional)
- Fio ou cordel
- Tesoura

PASSO A PASSO

1. Desenhe os olhos na bola com o marcador.
2. Cubra-a com gaze fina: os olhos veem-se através dela.
3. Ate com fio por cima da cabeça.
4. Apare o tecido; se preciso, reforce os olhos com feltro.
5. Pendure os fantasmas a alturas diferentes.

DESCARREGAR PASSO A PASSO



FEITO À MÃO



Fantasmas de lã

Fácil 30 min

MATERIAIS

- Lã crua
- Rolo de cartão
- Cartolina preta
- Fita preta
- Luzes LED a pilhas
- Cola quente
- Tesoura

PASSO A PASSO

1. Corte fios de lã com o dobro da altura do rolo.
2. Prenda-os à volta do topo do rolo, deixando-os cair.
3. Cole dois olhos em cartolina.
4. Faça um pequeno chapéu em cartolina, com uma fita.
5. Coloque as luzes no interior.

DESCARREGAR PASSO A PASSO

Fantasma em tamanho real

Médio 30 min

MATERIAIS

- 2 esparguetes de piscina
- Fita-cola
- Bola de esferovite
- Lençol branco
- Ténis brancos
- Feltro preto
- Chapéu de bruxa (opcional)

PASSO A PASSO

1. Dobre um esparguete em arco e prenda as pontas nos ténis com fita-cola; ponha peso nos ténis.
2. Prenda o segundo na horizontal, como braços, e a bola no topo.
3. Cubra com o lençol, deixando ver os ténis.
4. Cole dois olhos em feltro e junte o chapéu.

DESCARREGAR PASSO A PASSO



FEITO À MÃO



Lanternas-abóbora em frasco

Fácil 40 min

MATERIAIS

- Frascos de vidro
- Tinta acrílica laranja e preta
- Pincéis
- Cordel de juta
- Luzes LED a pilhas
- Feltro preto e folhas secas

PASSO A PASSO

1. Pinte os frascos de laranja, em duas demãos.
2. Desenhe a cara a tinta preta.
3. Enrole cordel no gargalo e faça uma asa para pendurar.
4. Coloque luzes LED (nunca velas) e decore com feltro e folhas.

DESCARREGAR PASSO A PASSO

Abóboras de feltro

Fácil 20 min

MATERIAIS

- Feltro laranja, cru e verde
- Enchimento de fibra
- Agulha e linha
- Linha de bordar
- Feltro castanho ou um pauzinho
- Cola quente

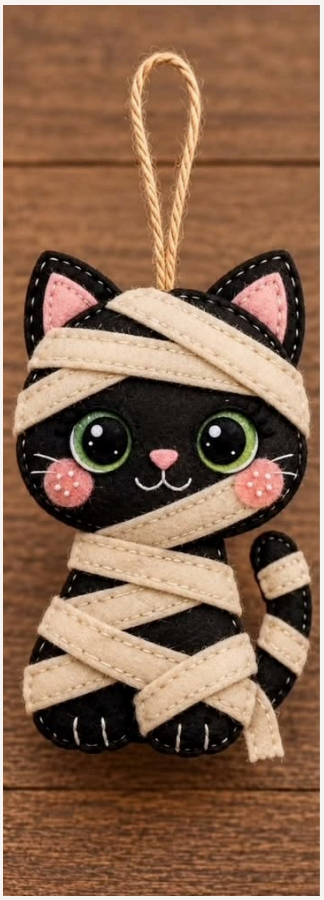
PASSO A PASSO

1. Corte um círculo de feltro com 10 a 15 cm.
2. Cosa à volta com ponto corrido.
3. Puxe a linha, encha e feche.
4. Passe linha de bordar à volta 6 a 8 vezes, para marcar os gomos.
5. Cole o pé e as folhas.

DESCARREGAR PASSO A PASSO



FEITO À MÃO



Gato múmia de feltro

Médio 1 h

MATERIAIS

- Feltro preto, cru e rosa
- Enchimento de fibra
- Agulha e linha
- Olhos em feltro ou botões
- Cordel, para pendurar

PASSO A PASSO

1. Corte em feltro 2 peças da cabeça, corpo, cauda e de cada orelha; 2 olhos, 1 nariz e 2 bochechas.
2. Cosa a cabeça, o corpo e a cauda, enchendo antes de fechar.
3. Junte as orelhas, os olhos, o nariz e as bochechas.
4. Cosa as ligaduras em feltro cru e o cordel no topo.

DESCARREGAR PASSO A PASSO

Enfeites de feltro

Fácil 45 min

MATERIAIS

- Feltro laranja, branco, preto, vermelho e verde
- Enchimento de fibra
- Agulha e linha
- Fita, para pendurar

PASSO A PASSO

1. Imprima as peças e corte duas de cada forma em feltro.
2. Borde ou cole os rostos na peça da frente.
3. Cosa as duas peças com a fita no topo, enchendo antes de fechar.
4. Acrescente o chapéu, as asas e as folhas.

DESCARREGAR PASSO A PASSO





Feliz Halloween

Que esta época encha a sua casa de luz, de boas conversas e das pessoas de quem mais gosta. Para tudo o resto — encontrar, vender ou valorizar a casa onde estes momentos acontecem — estaremos sempre por perto.

Your Partner for Life

TELEFONE
969 614 144

EMAIL
geral@vallegroup.pt

SITE
vallegroup.pt

INSTAGRAM
@valle_realestate.pt

VALLE
REAL ESTATE GROUP

Rua Ladislau Patrício, 6F · 1750-136 Lisboa
Marta Valle Real Estate Group é agora Valle Real Estate Group.