

About Us

IdeiaseReceitas.com started in 2012 and was reached in only a few years a large community of followers, mainly in Portugal and Brazil markets.

We have created a recognized and trusted source based in a food network essentially about food recipes, cooking techniques; health advices and home decoration ideas, etc.

We are present in social networks as facebook & Google+ and we are always employed to increase and improve our contacts database making new and promissing partnerships.

Site Stats

Visitor / Day	13200
PageViews / Day	26600
Site Time Average per Visitor	00:01:37 H
New Visitor	72.19 %
Returning Visitor	27.70 %

Social Networks Stats



Facebook: +600500 | Twittter: Not Yet | LinkedIn: Not Yet | Google+: +1030

Advertising Rates

Banners

Ad Unit	Impresssions/day	Size (px)	Cost per Month
Homepage Sidebar Top Ad (1)	6500	300x250	50€
Article Top Ad (2)	17400	336x280	250 €
Article Inline Ad (3)	17200	336x280	200 €
Article Bottom Ad (4)	16800	336x280	150€
Category Top Ad (5)	4500	336x280	50€

Sponsored Post

Description	Cost per Post
Sponsored post containing images and up to two "DoFollow" links. (Share in social networks included).	90€

Note: Another rates my be applied based in extended contract periods. Please contact us and make your proposal.

Contact Us

Email: geral@ideiasereceitas.com

Url: www.ideiasereceitas.com

Ad Units Placements

Homepage Sidebar Top Ad (1)

Page Type	Placement
Homepage	Right Sidebar



Article Top Ad (2)

Page Type	Placement
Article/News	Тор







Ingredientes

- 2 xicara de açûcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 4 colheres de margarina bem cheias
- 3 ovos



Bolo integral de Cenoura



Bombom de Morango e Chocolate



Article Inine Ad (3)

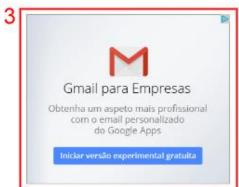
Page Type	Placement
Article/News	Inline

Ingredientes

- 2 xícara de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 4 colheres de margarina bem cheias
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 1 colher (sopa) bem cheia de fermento

12 Doses/Pessoas | 40 minutos

Hoje sugerimos um **bolo simples muito fácil e rápido** de preparar, esta receita de bolo sai sempre bem. Experimente ainda hoje.



Modo de Preparação

- 1. Bata as claras em neve.
- 2 Reserve



Article Bottom Ad (4)

Page Type	Placement
Article/News	Bottom

Modo de Preparação

- 1. Bata as claras em neve.
- 2. Reserve
- 3. Bata bem as gemas juntamente com a margarina e o açúcar.
- 4. Acrescente o leite e farinha aos poucos sem nunca parar de bater.
- 5. Por último junte as claras em neve e o por último fermento.
- Coloque em forma grande de furo central untada e enfarinhada.
- Pré aqueça o forno em potência média. Coloque o preparado no forno durante aproximadamente 40 minutos.
- Para saber o momento em que o bolo está pronto use a técnica do palito (quando espetar um palito e sair limpo estará assado e no ponto).





Category Top Ad (5)

Page Type	Placement
Category	Тор

