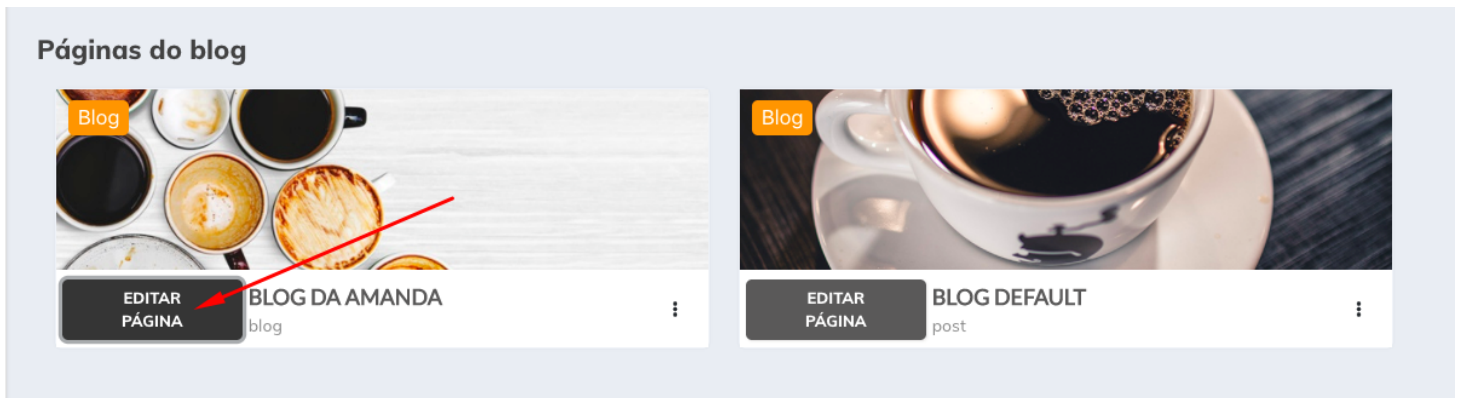


Blog Feed

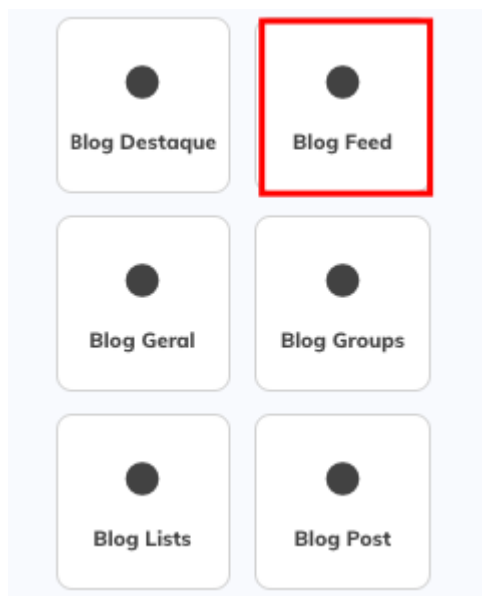
- [Como escolher o formato do Feed do Blog](#)
- [Como traduzir o botão "Read more" para "Leia mais"](#)

Como escolher o formato do Feed do Blog

1. [Saiba mais como criar o blog para seu site.](#)
2. Edite a página do blog.



3. Clique em Blog Feed.



4. Escolha seu tema de feed.



5. Tema 1.



Café a água, dupla de sucesso!

Há especialistas que defendem a ideia de tomar água gasosa antes porque limpa e ativa as papilas gustativas; outros dizem que pode ser água sem gás; outros que se deve beber após para tirar o gosto do café; há alguns que recomendam beber

[Read More](#)

2020-05-25 Amanda Ortega



Arroz Doce de Café

Receita de Arroz Doce de CaféIngredientes300g de arroz arbóreo200ml de vinho branco100ml de café (pode ser coado ou espresso)200g de açúcar600ml de leite integralCaramelo, cravo e canela em pau a gosto.Modo de Preparo:Ferva o

[Read More](#)

receita

2020-05-22 Amanda Ortega



Diferença entre Café Gourmet e Café Especial

Sim, o termo Café Gourmet é uma categoria de classificação de café torrado e moído criada no Programa de Qualidade do Café da ABIC - Associação Brasileira da Indústria do Café (PQC), lançado no final de 2004.O PQC propõe três

[Read More](#)

café especial

2020-05-22 Amanda Ortega



24 de maio: Dia Nacional do Café

Hoje é o Dia Nacional do Café!A data de 24 de maio foi instituída pela ABIC - Associação Brasileira da Indústria do Café, para celebrar o Dia Nacional do Café, uma data que simboliza o início da colheita do café em grande parte das

[Read More](#)

receita

2020-05-22 Amanda Ortega



17 COSMÉTICOS E MAQUIAGENS QUE EU USARIA PARA SEMPRE!

[Read More](#)

2018-08-16 Amanda



Here it's your second Title

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut tincidunt efficitur massa in aliquet. Aenean id vehicula lacus. Ut sodales enim in tristique convallis. Maecenas sit amet augue orci. Aenean vel augue quam. Sed dui libero,

[Read More](#)

2016-11-20 Author Example 2

[Anterior](#) [1](#) [2](#) [3](#) [Próximo](#)



Café a água, dupla de sucesso!

Há especialistas que defendem a ideia de tomar água gasosa antes porque limpa e ativa as papilas gustativas; outros dizem que pode ser água sem gás; outros que se deve beber após para tirar o gosto do café; há alguns que recomendam beber água junto, um golinho de cada; e há ainda

[Read More](#)

2020-05-25 Amanda Ortega



Arroz Doce de Café

Receita de Arroz Doce de Café
ingredientes: 300g de arroz arbóreo 200ml de vinho branco 100ml de




Diferença entre Café Gourmet e Café Especial

Sim, o termo Café Gourmet é uma categoria de classificação de café torrado e moído criado



24 de maio: Dia Nacional do Café

Hoje é o Dia Nacional do Café! A data de 24 de maio foi instituída pela ABIC - Associação




Café a água, dupla de sucesso!

Há especialistas que defendem a ideia de tomar água gasosa antes porque limpa e ativa as papilas gustativas; outros dizem que pode ser água sem gás; outros que se deve beber após para tirar o gosto do café; há alguns que

[Read More](#)

2020-05-25 Amanda Ortega



Arroz Doce de Café


Receita de Arroz Doce de Café

Ingredientes: 300g de arroz arbóreo 200ml de vinho branco 100ml de café (pode ser coado ou espresso) 200g de açúcar 600ml de leite integral Cardamomo, cravo e canela em pau a

[Read More](#)

receitas

2020-05-22 Amanda Ortega




Diferença entre Café Gourmet e Café Especial

Sim, o termo Café Gourmet é uma categoria de classificação de café torrado e moído criado no Programa de Qualidade do Café da ABIC – Associação Brasileira da Indústria do Café (PQC), lançado no final de 2004. O PQC propõe

[Read More](#)

café especial

2020-05-22 Amanda Ortega




24 de maio: Dia Nacional do Café

Hoje é o Dia Nacional do Café! A data de 24 de maio foi instituída pela ABIC – Associação Brasileira da Indústria do Café, para celebrar o Dia Nacional do Café, uma data que simboliza o início da colheita do café em grande

[Read More](#)

no campo


2020-05-22 Amanda Ortega



17 COSMÉTICOS E MAQUIAGENS QUE EU USARIA PARA SEMPRE!

[Read More](#)

2018-08-16 Amanda



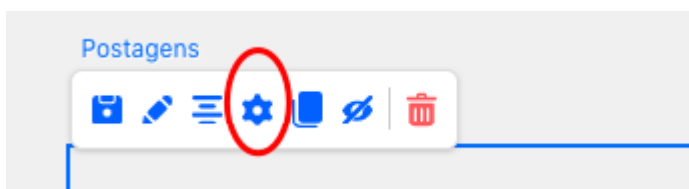
Here it's your second Title

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut tincidunt efficitur massa in aliquet. Aenean id vehicula lacus. Ut sodales enim in tristique convallis. Maecenas sit amet augue orci. Aenean vel augue quam. Sed dui

[Read More](#)

2016-11-20 Author Example 2

8. Clique na engrenagem para editar os elementos do feed.



9. Nesta tela configure as opções do seu feed como: tema, texto do botão, formato de data e componentes.

Tema

simple

Texto do Botão "Read More"

Read More

Formato de Data

2021-01-05

Componentes:

☒Mostrar autor

☒Mostrar categorias

☒Mostrar Thumbnail

☒Mostrar Data

☒Mostrar Conteúdo

☒Mostrar Botão

Feed componentes:

Quantidade

6

Tipo

Não mostrar destaq

headline

none

Colunas

3

Salvar

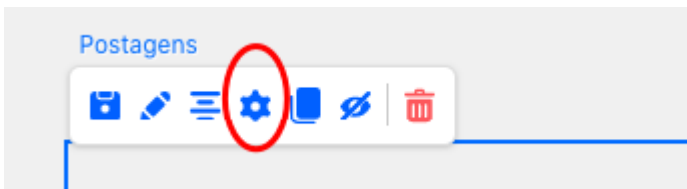
[Avalie a nossa Central de Ajuda](#), sua opinião é importante para nós!

Faça seu negócio decolar

Equipe Builderall

Como traduzir o botão "Read more" para "Leia mais"

1. [Edite o Feed do seu Blog, saiba mais e clique aqui.](#)
2. Clique no ícone engrenagem para editar os elementos do feed.



3. Troque a palavra "**read more**" para uma frase que você achar mais relevante, como por exemplo, "**leia mais**".

Tema

simple

Texto do Botão "Read More"

Read More

Formato de Data

2021-01-05

Componentes:

☒ Mostrar autor

☒ Mostrar categorias

☒ Mostrar Thumbnail

☒ Mostrar Data

☒ Mostrar Conteúdo

☒ Mostrar Botão

Feed componentes:

Quantidade

6

Tipo

Não mostrar destaq

headline

none

Colunas

3

Salvar

Tema

simple

Texto do Botão "Read More"

Leia mais

Formato de Data

2021-01-05



Componentes:

☒ Mostrar autor

☒ Mostrar categorias

☒ Mostrar Thumbnail

☒ Mostrar Data

☒ Mostrar Conteúdo

☒ Mostrar Botão

Feed componentes:

Quantidade

6

Tipo

Não mostrar destaq

headline

none

Colunas

3

Salvar



Arroz Doce de Café

Receita de Arroz Doce de Café
Ingredientes: 300g de arroz arbóreo 200ml de vinho branco 100ml de café (pode ser coado ou espresso) 200g de açúcar 600ml de leite integral Cardamomo, cravo e canela em pau a gosto.
Modo de Preparo: Ferva o

Leia mais

receitas

[Avalie a nossa Central de Ajuda](#), sua opinião é importante para nós!

Faça seu negócio decolar 

Equipe Builderall