

Concurso Miss Dracena será realizado nesta quinta-feira

Reprodução Facebook



A jornalista Letícia Pinheiro entrevistou a coordenadora do Miss Dracena Mayra Simões

DA REDAÇÃO

Após dois anos, a Cidade Milagre revive o clima de magia, beleza e elegância dos concursos de beleza com a realização do Miss Dracena 2022, nesta quinta-feira,

26, a partir das 19h30, na ABD, coordenado por Mayra Simões e Renan Saran.

Mayra Simões esteve na sede da TV Interativa (TV IN) para contar sobre os preparativos do evento que eles promovem na cidade desde 2012, lembrou sua traje-

tória com a participação de desfiles na escola, Fapidra, até conquistar o Miss São Paulo 2004 e representar o Estado de São Paulo do Miss Brasil. "Foi tão boa a experiência que vivi que hoje tenho proporcionar para as meninas daqui", comentou.

Ela agradeceu todos os patrocinadores, apoiadores e as mães das candidatas. Os convites podem ser adquiridos com as candidatas ou nas lojas: Trilogia, Catavento e Alcateia.

CULINÁRIA

BOLO PINHÃO



INGREDIENTES

- 1- 1 xícara (chá) de manteiga
 - 2- 1 lata de Leite Moça®
 - 3- 4 gemas
 - 4- 1 pitada de sal
 - 5- 1 xícara (chá) de pinhão cozido e moído
 - 6- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
 - 7- 1 colher (sopa) de fermento em pó
 - 8- 4 claras em neve
- manteiga para untar
farinha de trigo para polvilhar

MODO DE PREPARO

1- Bata a manteiga em creme, junte o Leite Moça em fio e bata até ficar cremoso. Junte as gemas, uma a uma, o sal e o pinhão e bata mais um pouco. Misture lentamente a farinha peneirada com o fermento e, por último, as claras. Asse em fôrma de furo central (19 cm de diâmetro) untada e enfarinhada, em forno preaquecido médio-alto (200 °C), por cerca de 30 minutos.