

Iluminação pública em Junqueirópolis é trocada por lâmpadas led

DA REDAÇÃO

A Prefeitura de Junqueirópolis está substituindo as lâmpadas comuns das ruas e praças públicas por iluminação led. A reposição será feita gradualmente em vários locais do município.

Nesta etapa a troca é feita na rua Duque de Caxias e



Cedida Prefeitura

Lâmpadas Led estão sendo instaladas nas vias e praças públicas de Junqueirópolis

adjacências. O prefeito Osmar Pinatto ressalta que além da redução nas despesas com energia em pontos públicos a lâmpada led melhora as condições de segurança para pedestres, ciclistas e trânsito em geral.

CULINÁRIA

HAMBÚRGUER DE TRAVESSA

INGREDIENTES

Massa

- 1- 2 ovos
- 2- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 4- 2 xícaras (chá) de leite
- 5- 2 colheres (sopa) de fermento biológico em pó
- 6- 80 g de queijo parmesão ralado
- 7- 100 g de cebola
- 8- 2 dentes de alho picados
- 9- 1 colher (chá) de tomilho seco
- 10- 1 colher (chá) de orégano seco
- 11- pimenta-do-reino a gosto
- 12- gergelim a gosto para pol-

vilhar

Recheio

- 1- 6 hambúrgueres defumados
- 2- 2 tomates grandes cortados em rodela finas
- 3- 200 g de queijo minas padrão ralado
- 4- 200 g de requeijão
- 5- 1 cebola roxa em rodela finas
- 6- 1 colher (chá) de tomilho

MODO DE PREPARO

- 1- Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto o fermento em pó e o gergelim
- 2- Quando estiver uma massa homogênea, acrescente o fermen-

to e bata apenas para misturar.

- 3- Unte e enfarinhe uma forma redonda
- 4- Coloque metade da massa no fundo da forma
- 5- Por cima, adicione os hambúrgueres, as fatias de tomate, o queijo, as fatias de cebola, o tomilho e o requeijão.

- 6- Cubra tudo com o restante da massa e polvilhe o gergelim

- 7- Leve ao forno preaquecido em temperatura média até assar e dourar (30 minutos).

