

Santa Casa de Dracena realiza comemoração ao Dia das Mães e Dia do Profissional da Saúde

DA REDAÇÃO

Em comemoração ao Dia das Mães e Dia do Profissional da Saúde foi realizado um evento para todos os colaboradores da Santa Casa de Dracena e AME Dracena.

O evento contou com tradicional bolo e refrigerante, houve também sorteios de brindes que foram doados por médicos, empresas parceiras e também pela Afuscad (Associação dos funcionários



Reprodução Facebook

Em comemoração ao Dia das Mães e Dia do Profissional da Saúde foi realizado um evento para todos os colaboradores da Santa Casa de Dracena e AME Dracena



A diretoria administrativa da Santa Casa agradeceu a presença de todos

da Irmandade da Santa Casa de Misericórdia e Maternidade de Dracena).

A diretoria administrativa esteve presente e agradeceu a presença de todas as mães, que são a prova de que amor incondicional e dos profissionais da área da saúde, que cuidam desde crianças até os mais velhos com muito carinho e respeito.

CULINÁRIA

PAVÊ DE MORANGO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1- 1 pacote de bolacha maisena
- 2- 1 lata de leite condensado
- 3- 1 lata de creme de leite
- 4- 1 lata de leite comum
- 5- 2 gemas
- 6- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 7- 2 xícaras (chá) de morango
- 8- 1 colher (chá) de baunilha
- 9- 100 g de chocolate meio amargo
- 10- 1 xícara (chá) de chantilly
- 11- morango e chantilly para decorar

MODO DE PREPARO

- 1- Numa panela, coloque o leite condensado, o leite (reserve um pouco), as gemas levemente batidas, a baunilha e a farinha misturada no leite reservado.
- 2- Mexa até engrossar.
- 3- Desligue e junte o creme de leite com o soro.
- 4- Divida o creme obtido igualmente em dois refratários.

1º Creme:

- 1- No primeiro refratário, junte o chocolate raspado com o creme ainda quente. 2- Mexa até derreter totalmente. 3- Acrescente 1 xícara (chá) de morango picados. 4- Misture e reserve.

2º Creme:

- 1- No segundo refratário, junte ao creme chantilly e 1 xícara de (chá) de morangos picados. 2- Misture e reserve.

Montagem:

- 1- Num refratário, coloque na seguinte ordem: o segundo creme, as bolachas, o creme de chocolate (primeiro creme), bolachas, o segundo creme e o primeiro creme.
- 2- Por fim, coloque chantilly no saco de confeitar (bico pitanga médio) e decore. 3- Espalhe sobre o pavê.

