

Empresário Valter Fernandes participa de entrevista na TV IN



O diretor Fernando Pereira entrevistou Valter Fernandes

DA REDAÇÃO

Nesta quinta-feira, 30, o empresário Valter Fernandes participou da edição da TV IN Notícias com o diretor Fernando Pereira,

quando falou sobre encontro com o presidente Jair Bolsonaro em Brasília, política local e outros assuntos. Veja a matéria completa no link.

Apae de Dracena realiza Festa Junina com tradicional quadrilha

DA REDAÇÃO

A Escola de Educação Especial Profº Leuzi Gardini (Apae Dracena) realizou a tão esperada Festa Junina com apresentações, comidas típicas e a tradicional quadrilha dos alunos/destinatários na sema-

na passada.

No mesmo dia, no período da tarde foi realizada a Festa Junina dos Atendimentos Ambulatoriais de saúde com várias diversões.

A Apae agradece as famílias e as empresas parceiras que contribuíram e participaram desse grande Arraiá.



A festa contou com apresentações e comidas típicas

CULINÁRIA

BOLO DE MILHO CREMOSO



INGREDIENTES

- 1- 1 lata de milho verde
- 2- 1 lata de óleo (medida da lata de milho)
- 4- 3- 1 lata de açúcar (medida da lata de milho)
- 5- 1 lata de fubá (medida da lata de milho)
- 6- 4 ovos
- 7- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 8- 2 colheres (sopa) de coco ralado
- 9- 1 e 1/2 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- 1- Em um liquidificador, adicione o milho verde, o óleo, o açúcar, o fubá, os ovos e a farinha de trigo, depois bata até obter uma consistência

cremosa.

2- Depois, acrescente o coco ralado e o fermento, misture novamente.

3- Despeje a massa em uma assadeira untada e leve para assar, em um forno com temperatura média a 180°C, preaquecido por 40 minutos.