

Prefeitura de Dracena abre concurso público para 10 cargos



DA REDAÇÃO

A Prefeitura de Dracena informa que no período de 7 a 20 de julho estará aberto o processo de inscrição para o concurso público nº 002/2022. Interessados podem se inscrever entre às 9 horas do dia 7 de julho até às 23 horas e 59 minutos do dia 20 de julho de 2022, somente através do endereço eletrônico www.klcon-

www.klcon.com.br. (horário de Brasília).

As vagas são para as funções: Analista Orçamentário e Financeiro; Assistente Social I; Analista Jurídico; Analista Administrativo; Almoхарife Geral; Ajudante de Serviços Gerais; Auxiliar de Farmácia; Cuidador de Idosos; Educador Social e Psicólogo I.

Nascente do Córrego das marrecas perto do Florindo Tabacchi receberá mais de 2 mil mudas de árvores



Diretora de Meio Ambiente Dulci Guastaldi, secretário Marcos da Cruz e engenheiro agrônomo Jairo Silva

DA REDAÇÃO

A Secretaria de Limpeza Pública e Meio Ambiente recebeu 2.500 mudas de árvores de várias espécies nati-

vas em compensação.

O Departamento do Meio Ambiente, provi-

denciará o plantio para recuperação da nas-

cente do córrego das Marrecas, nas proxi-

midades do Conjunto

Habitacional Florindo Tabacchi.

CULINÁRIA

NHOQUE DOCE DE BANANA-DA-TERRA



INGREDIENTES

3 bananas-da-terra
200 g de doce de leite
1 xícara de farinha de trigo
50 g de manteiga
2 xícaras de leite
1 xícara de chocolate em pó
coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as bananas em um refratário e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido a 180° C por 45 minutos.

Descasque as bananas

assadas e coloque em um processador com o doce de leite e a farinha de trigo. Bata até virar uma massa homogênea e reserve.

Polvilhe um pouco de farinha sobre uma superfície, pegue a massa, corte ao meio e faça um enroladinho comprido. Corte pedaços de dois dedos de espessura.

Amasse levemente os pedacinhos de nhoque com um garfo.

Em uma frigideira, derreta a manteiga e coloque os nhoques para fritar até dourar.

Em uma panela, coloque o leite com o chocolate e ferva até ficar em ponto de calda.

Coloque os nhoques em um prato e despeje essa calda por cima. Para finalizar, polvilhe com o coco ralado.