

VACINAÇÃO COVID E GRIPE (INFLUENZA)

CEDIDA ASSESSORIA

**COVID ADULTO
(18 ANOS OU MAIS)**
1ª DOSE
2ª DOSE
3ª DOSE PARA TODAS
AS PESSOAS COM
INTERVALO DE 4
MESES ENTRE A
SEGUNDA DOSE
4ª DOSE PARA
PESSOAS COM 40

ANOS OU MAIS
NO INTERVALO DE
4 MESES ENTRE
A 3ª DOSE.

**COVID ADOSLENTE
(12 A 17)**
1ª DOSE
2ª DOSE
3ª DOSE PARA TODAS
AS PESSOAS COM
INTERVALO DE 4

MESES ENTRE A
SEGUNDA DOSE
GRIPE
PARA TODAS AS
PESSOAS ACIMA
DE 6 MESES.
**OBS: LEVAR
DOCUMENTOS
PESSOAIS,
CARTEIRINHA DE
VACINAÇÃO.**
Local: POLICLÍNICA

MUNICIPAL (S.
Cristóvão)
Horário: 7H30 ÀS 12H
e das 13H30 ÀS 15H

**COVID CRIANÇAS (5
ANOS OU MAIS)**
1ª E 2ª DOSE (terça
e quinta-feira) 13h30
às 16h - POLICLÍNICA
MUNICIPAL



PREFEITURA DE DRACENA

CIDADE MILAGRE

SECRETARIA DE SAÚDE E HIGIENE PÚBLICA

CULINÁRIA

BISCOITO ALFAJOR

INGREDIENTES

- 1- 1 lata de leite condensado
- 2- 1 colher (sopa) de raspas de limão-siciliano
- 3- suco de 1/2 limão-siciliano
- 4- 1 xícara de doce de leite
- 5- 1/2 xícara de amido de milho
- 6- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 7- 1 xícara de chocolate meio amargo derretido
- 8- chocolate branco para decorar
- 9- Comprar ingredientes

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela, coloque o leite condensado, as raspas de limão e o suco do limão
- 2- Mexa bem e deixe chegar até o ponto de brigadeiro
- 3- Reserve

- 4- Em um recipiente, junte o doce de leite, o amido e a farinha
- 5- Misture tudo muito bem
- 6- Leve ao congelador por 10 minutos
- 7- Em uma tábua coberta por plástico-filme, coloque a massa, polvilhe farinha e abra com um rolo
- 8- Feche com o papel e leve ao congelador por mais 10 minutos
- 9- Com a ajuda de um cortador redondo, faça os biscoitinhos
- 10- Coloque a massa em uma forma e leve ao forno preaquecido a 160° C por 15 minutos
- 11- Depois, recheie os biscoitos com o brigadeiro, passe no chocolate meio amargo derretido e espere firmar
- 12- Finalize com fios de chocolate branco derretido

