

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

TORTA DE BANANA CARAMELADA FÁCIL



INGREDIENTES

- 1- Massa:
 - 2- 3 ovos
 - 3- 2 colheres (sopa) de margarina
 - 4- 1 xícara (chá) de leite morno
 - 5- 2 xícaras (chá) de açúcar
 - 6- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 7- 1 colher de fermento em pó (royal)
 - 8- Cobertura:
 - 9- 4 bananas nanicas maduras
 - 10- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
 - 11- Comprar ingredientes
- MODO DE PREPARO**
- 1- Cobertura:
 - 2- Derreta o açúcar em uma

panela até formar um caramelo.

3- Espalhe sobre o fundo da assadeira.

4- Corte as bananas em fatias (aproximadamente 4 fatias cada)

5- Disponha as bananas sobre o caramelo e reserve.

6- Massa:

7- Na batedeira, coloque os ovos e o açúcar e bata até ficar homogêneo.

8- Acrescente a margarina e bata novamente.

9- Vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo e o leite.

10- Bata por aproximadamente 3 minutos, então acrescente o fermento, batendo só até incorporá-lo à massa.

11- Despeje a massa na assadeira sobre as bananas.

12- Asse, em forno preaquecido, até dourar, aproximadamente 40 minutos.

13- Assim que desligar o forno, retire a assadeira e vire a torta sobre um tabuleiro.

14- Use para esta receita uma forma de aproximadamente 20 x 35 cm.