

Viela dos Namorados está pavimentada



O vice-prefeito Guido Francisco Baggio

Cedida Assessoria

ASS. RELAÇÕES PÚBLICAS DA

EMDAEP

Nesta terça-feira, 5, o vice-prefeito Guido Francisco Baggio, presidente da EMDAEP, visitou a pavimentação

realizada na Viela dos Namorados, no Parque Dracena. Foi a Prefeitura que contratou a empresa municipal no valor de R\$ 65 mil para a execução das obras.

Professor Francisco Rossetto Filho falece aos 67 anos

DA REDAÇÃO

O professor Francisco Rossetto Filho faleceu na segunda-feira, 4, aos 67 anos em Presidente Prudente. Ele era aposentado e deixa esposa, filhos, nora, genro, neto, familiares e amigos.

A despedida foi

realizada na sala II do Memorial Vida Prev em Dracena e o sepultamento foi realizado nesta terça-feira, 5, no Cemitério Municipal de Dracena.

Reprodução Vida Prev



NOTA DE FALECIMENTO

Prof. Francisco Rossetto Filho.

Faleceu segunda-feira, 04/07/22, em Presidente Prudente, aos 67 anos de vida. Sr. Francisco era professor aposentado, ele deixa esposa, filhos, nora, genro, neto, demais familiares e amigos.

A despedida acontece na sala II do Memorial VidaPrev em Dracena-SP, de onde sairá o féretro nesta terça-feira (05/07), às 16h00 para o cemitério local.

VIDAPREV

Francisco Rossetto Filho

CULINÁRIA

PUDIM DE PAÇOCA



INGREDIENTES

- 1- 1 lata de leite condensado
- 2- 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- 3- 5 ovos
- 4- 1 xícara (chá) de paçoca esfarelada

CALDA:

- 1- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2- 1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

- 1- Leve o açúcar e a água ao fogo baixo sem mexer até formar um caramelo.
- 2- Despeje em uma forma de buraco no meio de 24 cm de diâmetro e reserve.
- 3- No liquidificador, bata o

leite condensado, o leite e os ovos por 2 minutos. Misture a paçoca com uma colher e despeje na forma caramelada.

Leve ao forno médio preaquecido em banho-maria por 40 minutos ou até assar e firmar.

4- Retire, deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas.

Retire, desenforme e sirva.