

# Inscrições abertas para o Vestibulinho do Colégio Anglo-CID

As vagas são para o 6º ano do Ensino Fundamental (2023)

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO  
UNIFADRA/FUNDEC

Até o dia 12 de setembro, os alunos matriculados no 5º ano do ensino fundamental de escola pública e particular podem se inscrever para o Vestibulinho do Colégio Anglo-CID. A participação é gratuita e os primeiros classificados recebem bolsa de estudo. As inscrições devem ser feitas exclusivamente pelo site [www.fundec.edu.br/anglocid](http://www.fundec.edu.br/anglocid). A prova será realizada no dia 16 de setembro, às 14h, no próprio colégio.



"Essas bolsas são um benefício que pode se estender até o 9º ano do Ensino Fundamental, conforme o desempenho escolar e o comprometimento do aluno", ressaltou a diretora Eulália Pires Fava explicando que são oferecidas quatro bolsas,

sendo duas para alunos de escolas públicas (50% e 35%) e duas para alunos de escolas particulares (50% e 35%).

Esse Vestibulinho vai avaliar os candidatos com base no conteúdo abordado no Ensino Fundamental I e a prova terá ques-

tões de Matemática, Língua Portuguesa e Conhecimentos Gerais. O resultado será divulgado no dia 3 de outubro.

Inscrições para o Vestibulinho do Colégio Anglo-CID  
Vagas para o 6º ano do Ensino Fundamental (2023)

Acesse:

[www.fundec.edu.br/anglocid](http://www.fundec.edu.br/anglocid)

## CULINÁRIA

### TORTINHAS DE CHOCOLATE VEGANAS (SEM LACTOSE)



#### Massa:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de creme vegetal/margarina sem lactose (ambos sem sal)
- quanto baste de açúcar (preferencialmente demerara ou mascavo)

essência de baunilha a gosto

#### Recheio:

- 3 e 1/2 xícaras (chá) de chocolate amargo ou meio amargo 0% lactose (picado)
- 1/3 de xícara (chá) de creme vegetal/margarina sem lactose (ambos sem sal)
- 3 colheres (sopa) de leite vegetal (soja/aveia/castanhas, etc)

#### Decoração:

- cerejas e kiwi (picados)
- frutas vermelhas (morango, framboesa, amora) e raspas de chocolate amargo
- mix de castanhas picadas (castanhas de caju, castanhas-do-pará,

amêndoas e nozes)

Comprar ingredientes

#### Massa:

Em um recipiente adequado, misture a farinha de trigo, o creme vegetal ou margarina sem lactose, o açúcar e a essência de baunilha até que formem uma massa consistente e que possa ser moldada.

Utilize forminhas de alumínio como as usadas para assar empadas. Pegue um punhado de massa e, aos poucos, coloque-a nas paredes das forminhas, deixando um espaço no meio para que o recheio possa ser colocado mais tarde. O fundo das tortinhas deve conter um pouco mais de massa do que as bordas para que elas não se quebrem tão facilmente.

Disponha as forminhas com a massa numa assadeira e coloque-as no forno previamente aquecido por cerca de 20 a 25 minutos ou até que já estejam levemente quebradiças.

Retire as tortinhas do forno mas não as tire das forminhas enquanto elas ainda estiverem quentes, pois quebrarão com muita facilidade.

#### Recheio:

1- Num bowl em banho-maria, derreta o creme vegetal ou a margarina sem lactose.

2- Ponha o leite vegetal e, com um fouet, misture bem.

3- Por fim, adicione o chocolate picado e continue a mexer até que a mistura vire um creme.

4- Retire as tortinhas já frias das forminhas e as disponha numa bandeja.

5- Coloque a quantidade suficiente de recheio em cada tortinha e as decore como desejar.