

# NÃO SE ESQUEÇA DA SAÚDE DOS SEUS FILHOS !

- 📍 A Vigilância Epidemiológica alerta os pais de crianças de até 5 anos que ainda não foram procurar pelo serviço de imunização contra a poliomielite (paralisia infantil) comparecerem até o dia 30 deste mês.
- 📍 A imunização é gratuita e para todas as crianças, na faixa etária de 1 a menores de 5 anos de idade e ocorre na Sala de Vacina, na Policlínica Municipal, das 7h às 13h. É importante levar a caderneta de vacina da criança.
- 📍 Conforme a VE foram vacinadas até hoje, 13/09, 1.200 crianças, a estimativa da Saúde municipal é atingir 1.872, para atingir a meta da campanha que corresponde a cidade.



**PREFEITURA DE  
DRACENA**  
CIDADE MILAGRE

## CULINÁRIA

### TORTA PAULISTA (TORTA DE AMENDOIM)

#### INGREDIENTES

- 1- 2 latas de creme de leite (colocadas uns 30 minutos antes no congelador)
- 2- 2 pacotes de bolacha (pode ser de milho, de leite...)
- 3- 1 pacote de amendoim torrado e descascado
- 4- 1 pacote de manteiga sem sal
- 5- 2 xícaras de açúcar
- 6- 3 gemas
- 7- Leite (para mergulhar as bolachas)

#### OPCIONAL:

- 1- A chocolateado (para ser misturado com o leite na hora de mergulhar as bolachas)
- Doce de leite para cobrir a torta

#### MODO DE PREPARO

- 2- Primeiramente, bater na batedeira as 3 gemas com o açúcar até formar um creme. Acrescentar a manteiga.
- 3- Em seguida, misturar ao creme acima as duas latas de creme de leite.
- 4- Colocar boa parte do amendoim (reservar um pouco para cobrir a torta) no creme e misturar bem. O creme está pronto!
- 5- Coloque uma quantidade de leite em um recipiente (se quiser, adicione o chocolateado, sendo cerca de 1 colher) e mergulhe as bolachas. Se quiser uma torta mais firme e seca, molhe as bolachas dos dois lados e já as retire. Se quiser a torta

mais molhadinha (eu prefiro) deixe as bolachas bem molhadas, dos dois lados.

6- Em um refratário, alterne camadas de bolacha e creme. Primeiro as bolachas, depois o creme.

7- Se for colocar doce de leite, a última camada deve ser de bolacha. Se não for colocar o doce de leite, a última camada deve ser de creme.

8- Para incrementar, bater no liquidificador o amendoim reservado, só para que ele esfarele.

9- Jogue por cima da torta. Deixe na geladeira 1 hora antes de servir.

