

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

PAVÊ DE MORANGO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1- 1 pacote de bolacha maisena
- 2- 1 lata de leite condensado
- 3- 1 lata de creme de leite
- 4- 1 lata de leite comum
- 5- 2 gemas
- 6- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 7- 2 xícaras (chá) de morango
- 8- 1 colher (chá) de baunilha
- 9- 100 g de chocolate meio amargo
- 10- 1 xícara (chá) de chantilly morango e chantilly para decorar

MODO DE PREPARO

- 1- Numa panela, coloque o leite condensado, o leite (reserve um pouco), as gemas leve-

mente batidas, a baunilha e a farinha misturada no leite reservado.

- 2- Mexa até engrossar.

- 3- Desligue e junte o creme de leite com o soro.

- 4- Divida o creme obtido igualmente em dois refratários.

1º Creme:

- 1- No primeiro refratário, junte o chocolate raspado com o creme ainda quente. Mexa até derreter totalmente. Acrescente 1 xícara (chá) de morango picados. Misture e reserve.

2º Creme:

- 1- No segundo refratário, junte ao creme chantilly e 1 xícara de (chá) de morangos picados. Misture e reserve.

Montagem:

- 1- Num refratário, coloque na seguinte ordem: o segundo creme, as bolachas, o creme de chocolate (primeiro creme), bolachas, o segundo creme e o primeiro creme.

- 2- Por fim, coloque chantilly no saco de confeitar (bico pitanga médio) e decore. Espalhe sobre o pavê.

