

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

CUPCAKE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

MASSA:

- 1- 2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 2- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 3- 1 xícara (chá) de leite
- 4- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 5- 200 gramas de margarina
- 6- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 7- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 8- 1 xícara (chá) de chocolate em pó

RECHEIO:

- 1- 1 e lata de leite condensado
- 2- 1 lata de creme de leite sem o soro
- 3- 1 colher de manteiga ou margarina
- 4- 200 g de coco em flocos ou refinado
- 5- 300 g de chocolate ao leite

Decoração:

- 1- Forminhas próprias para Cup

Cake

- 2- Chantilly
- 3- Bolinhas de chocolate ou coco ralado

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma batedeira, bata primeiro as gemas, o açúcar e a manteiga até obter um creme claro.
- 2- Em seguida, adicione a farinha de trigo peneirando-a, e o chocolate em pó. Bata na velocidade baixa, em seguida acrescente o leite misturado à essência de baunilha.
- 3- Por último, bata as claras em ponto de neve, e incorpore junto a massa, junto com o fermento. Detalhe: misture as claras delicadamente sem batedeira.
- 4- Divida a massa nas forminhas de papel sobre forminhas de metal próprias para cupcakes e leve ao forno por 20 minutos ou até que esteja assada.
- 5- Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga, o creme

de leite, e o chocolate derretido em banho-maria (se preferir, utilize o chocolate em pó).

6- Leve ao fogo até formar um creme homogêneo, ou até desgrudar da panela. Adicione o coco, misture, espere esfriar e reserve.

7- Depois que os cupcakes esfriarem, é hora de rechear. Para rechear, faça um corte em forma de cone no centro do bolinho. Depois disso, retire o pedaço cortado e remova a extremidade pontiaguda do cone, deixando apenas a base circular (que servirá como uma tampa).

8- Coloque o recheio no furo, e cubra com o pedaço que você cortou.

9- Para rechear, você pode usar um saco de confeitar ou uma colher.

10- Para decorar o seu cupcake, use a sua imaginação! Uma dica é usar creme de chantilly, bolinhas de chocolate ou coco ralado mesmo.