

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

ABACAXI COM CREME DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1- 1 lata de abacaxi escorrida ou 1 abacaxi natural (sem o talo) e picado

CREME BELGA

- 1- 1 lata de leite condensado
- 2- 2 gemas
- 3- 1/2 xícara de leite

MERENGUE

- 1- 4 claras
- 2- 12 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

- 1- Leve ao fogo as gemas peneiradas com o leite e o leite condensado, mexa em fogo baixo até engrossar e reserve.

- 2- Misture muito bem as claras com o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo sempre (é só para amornar, mas tem que ser muito rápido, pois a clara fica líquida).

- 3- Bata imediatamente

na batedeira, até encorpar e virar um merengue.

- 4- Monte um refratário untado com camada de abacaxi, creme belga e o merengue.

- 5- Leve ao forno bem quente, por aproximadamente 5 minutos, só para dourar o merengue.

- 6- Sirva quente ou frio.

- 7- Se preferir, monte taças e não é necessário levar ao forno.

