

Campanha vacinação meningo C



**PARA OS
PROFISSIONAIS DA
SAÚDE**

**TRAZER CARTEIRA DE
VACINAÇÃO**

**SEGUNDA A SEXTA
DAS 7H ÀS 13H**



**PREFEITURA DE
DRACENA**
CIDADE MILAGRE



**Policlínica
Municipal
São
Cristovão**

CULINÁRIA

BOLO DE AMEIXA COM FONDANT DE CAFÉ



INGREDIENTES

- 1- 2 ovos
- 2- 1 xícara de açúcar mascavo
- 3- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 4- 1 xícara de leite
ameixas sem caroço picadas e passadas na farinha de trigo (reservar algumas inteiras para decoração)
- 5- 1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO

- 1- 1 1/2 caixinha de creme de leite
- 2- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó (pode ser achocolatado)

FONDANT DE CAFÉ

- 1- 1 xícara de Glaçúcar
1/2 xícara (café) de café coado

MODO DE PREPARO

MASSA

- 1- Bata os ovos com o açúcar e a margarina até obter um creme homogêneo.
- 2- Acrescente o leite e a farinha e misture bem.
- 3- Incorpore as ameixas picadas e misture.

Por último, acrescente o fermento.

- 4- Colocar em fôrma untada e enfarinhada (usei forma para bolo inglês) e assar em forno preaquecido 180° C por 35 minutos ou até que o palito saia sequinho.

RECHEIO

- 1- Misture o creme de leite com chocolate em pó até obter uma pastinha. Se necessário, coloque mais chocolate.

FONDANT DE CAFÉ

- 1- Misture o Glaçúcar com o café até dar ponto de cobertura, não muito duro. Se necessário, coloque um pouco mais de café.

- 2- Desenforme o bolo depois de frio, corte ao meio e espalhe a pastinha de chocolate.

- 3- Cubra o bolo e as laterais com o fondant e enfeite com as ameixas reservadas.