

DRACENA MOTO FESTIVAL 2022

21 E 22 OUTUBRO ESTANCIA MS

FOOD TRUCKS • EXPOSITORES
ÁREA DE CAMPING COMPLETA

BANDA 21/10
PSICODELLA

BANDA 21/10
MAMONAS ASSASSINAS COVER

BANDA 21/10
Flash Back Hits
By Alta Voltagem

BANDA 21/10
GUNS N' ROSES COVER

22/10
IRA!

BANDA 22/10
GRAVATA FAKE

BANDA 22/10
QUEEN COVER

BANDA 22/10
RAIMUNDOS COVER

BANDA 22/10
AC/DC COVER

BANDA 22/10
BEE GEES COVER

REALIZAÇÃO
PREFEITURA DE DRACENA
CIDADE MILAGRE
SECRETARIA DE
CULTURA E TURISMO

APOIO:  **E AMIGOS**

NÃO DESCARTE ESTE IMPRESSO EM VIAS PÚBLICAS. RECICLE!!!

CULINÁRIA

STRUDEL DE MAÇÃ E CHOCOLATE

INGREDIENTES

1- 1 pacote de massa folhada (300g)

RECHEIO:

2- 1 colher (sopa) de manteiga derretida

3- 2 colheres (sopa) de farinha de rosca

4- 3 maçãs ácidas, descascadas e raladas no ralo grosso

5- 1 tablete grande de Chocolate NESTLÉ CLASSIC branco

6- 3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de canela em pó

7- açúcar de confeito para polvilhar

8- manteiga para untar

9- farinha de trigo para polvilhar

MODO DE PREPARO

1- Abra a massa sobre um pano limpo e pincele com metade da manteiga. Polvilhe a farinha de rosca, espalhe as maçãs, o Chocolate e, sobre estes, o açúcar misturado com a canela.

Corte as beiradas grossas e com cuidado vá suspendendo o pano, enrolando o strudel como um rocambole. Feche as pontas e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Pincele com o restante da manteiga derretida e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Retire-o da assadeira ainda quente e polvilhe o açúcar de confeito.

