



**DRACENA MOTO  
FESTIVAL  
2022**

**21 E 22 OUTUBRO**  
ESTÂNCIA MS

**FOOD TRUCKS • EXPOSITORES  
ÁREA DE CAMPING COMPLETA**



BANDA **21/10**  
**GUNS N' ROSES**  
COVER



BANDA **21 E 22/10**  
**PSICODELLA**



BANDA **21/10**  
**MAMONAS ASSASSINAS**  
COVER



BANDA **21 E 22/10**  
**Flash Back Hits**  
By Alta Voltagem



BANDA **22/10**  
**QUEEN**  
COVER



BANDA **22/10**  
**BEE GEES**  
COVER



BANDA **22/10**  
**RAIMUNDOS**  
COVER



BANDA **22/10**  
**AC/DC**  
COVER



BANDA **22/10**  
**GRAVATA FAKE**



**IRA!**



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

APOIO:



E AMIGOS

REALIZAÇÃO



**PREFEITURA DE  
DRACENA**  
CIDADE MILAGRE  
SECRETARIA DE  
CULTURA E TURISMO

## CULINÁRIA

### BROA DE FUBÁ DE LIQUIDIFICADOR

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>INGREDIENTES</b></p> <p>1- 3 ovos inteiros</p> <p>2- 1/2 copo (americano) de óleo</p> <p>3- 1 copo (requeijão) de açúcar</p> <p>4- 2 copos (requeijão) de fubá</p> <p>5- 1 copo (requei-</p> | <p>ção) de leite</p> <p>6- 1 colher (sopa) de fermento em pó</p> <p>7- 1 pitada de sal queijo ou coco ralado a gosto</p> <p><b>MODO DE PREPARO</b></p> <p>1- Bater todos os ingredientes no liquidificador.</p> | <p>2- Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.</p> <p>3- Levar ao forno preaquecido de 30 a 40 minutos.</p> |
|--|---|---|

