

**PRAÇA MATRIZ**

12 de outubro

**Alegria na PRAÇA!**

18h - 22h

SHOWS DE PERSONAGENS INFANTIS  
PIPOCA ALGODÃO DOCE  
CARRETA DA ALEGRIA SORTEIOS  
**E, MUITO MAIS!**

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

## CULINÁRIA

### BOLO DE MAÇÃ DE LIQUIDIFICADOR

#### INGREDIENTES

- 1- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2- 2 xícaras de açúcar
- 3- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 4- 1 colher de sopa de canela em pó
- 5- 1 pitada de sal
- 6- 3 ovos
- 7- 3 maçãs grandes
- 8- 1 xícara de óleo vegetal

#### MODO DE PREPARO

- 1- Unte e polvilhe com farinha um tabu-

leiro médio (23x35), ou uma fôrma de buraco no meio.

- 2- Em uma tigela grande, peneirar a farinha e o açúcar. Juntar os demais ingredientes secos. Reservar.

- 3- Descascar as maçãs, reservando as cascas. Picar em cubinhos.

- 4- Bater no liquidificador os ovos, o óleo e as cascas da maçã.

- 5- Juntar essa mistura na tigela com os ingredientes secos e misturar delicadamente.

- 6- Junte as maçãs picadas, misture e despeje na assadeira.

- 7- Asse por cerca de 40 a 50 minutos em forno médio.

- 8- Depois de pronto polvilhar açúcar e canela.

