

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

PIZZA DE SARDINHA, PRÁTICA DE LIQUIDIFICADOR



INGREDIENTES

- 1- 02 ovos
- 2- 1 xícara de chá (cheia) de farinha de trigo
- 3- 1 colher de sopa com fermento
- 4- 1/2 de óleo
- 5- 1 xícara e 1/2 (chá) com leite
- 6- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Prepare o molho com sardinha (ao seu gosto) e deixe esfriar.
- 2- Unte uma forma, refratária ou de sua preferência, com margarina.
- 3- Reserve o fermento e bata o restante dos ingre-

dientes no liquidificador.

4- Após bater todos os ingredientes, coloque o fermento e bata rapidamente, somente o tempo de misturá-lo a massa.

5- Despeje a massa na forma e após o molho por cima.