

VEM AÍ ...

JANEIRO 2023

O MAIOR CAMPEONATO DE FUTSAL DA REGIÃO

53º CAMPEONATO DE FÉRIAS

**DRACENA
2023**

REALIZAÇÃO



**PREFEITURA DE
DRACENA**
CIDADE MILAGRE

SECRETARIA DE
ESPORTES, LAZER
E JUVENTUDE

INSCRIÇÕES ABERTAS

A PARTIR DO DIA 07 DE NOVEMBRO

OBS: INSCRIÇÕES 02 CESTA BÁSICAS

CULINÁRIA

GELEIA DE MORANGO



INGREDIENTES

- 1- 600 g de morango (2 caixinhas)
- 2- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3- 1 colher (sobremesa) de suco de limão
- 5- 4- 5 cravos-da-índia (opcional)
- 6- 1 colher (sobremesa) de amido de milho dissolvido em um pouquinho de água
- 7- Comprar ingredientes

MODO DE PREPARO

Colocar em uma panela o

açúcar, depois os morangos com o suco de limão e os cravos-da-índia.

8- Levar ao fogo alto até ferver, depois fogo médio até o final, mexendo de vez em quando.

9- Cozinhar até que os morangos estejam molinhos, o que leva uns 15 minutos.

10- Passado esse tempo acrescente o amido de milho, mexa mais um pouco e desligue.