

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

FOLHADO DE NUTELLA

INGREDIENTES

- 1- 1 xícara de farinha de trigo
- 2- 1 pitada de sal
- 3- 1/3 de xícara de água gelada
- 4- 3- 150 g de manteiga congelada
- 5- 200 g de Nutella
- 6- 1 gema de ovo

MODO DE PREPARO

- 1- Em um recipiente, coloque a farinha de trigo
- 2- Junte o sal e a água gelada
- 3- Misture e sove até formar uma massa

4- Em uma tábua de madeira, coloque um pouco de farinha

5- Coloque a massa em cima e abra com um rolo

6- Com uma faca, corte as pontas e monte uma massa mais quadrada

7- Abra essa massa mais um poquinho com um rolo

8- Coloque a manteiga congelada no meio da massa

9- Feche a massa e passe um pouco do rolo por cima

10- Cubra tudo com plástico-filme e leve à geladeira por 3 horas

11- Faça esse processo mais 3 vezes

12- Depois recheie tudo com Nutella

13- Feche a massa e desenhe a árvore com o auxílio de um palito e uma faca afiada

14- Depois, vá fazendo cortes e gire essa parte da massa (veja o vídeo-receita)

15- Coloque a receita em uma forma e passe a gema

16- Leve ao forno a 180° C por 25 minutos

