

# VEM AÍ ...

## JANEIRO 2023

## O MAIOR CAMPEONATO DE FUTSAL DA REGIÃO

### 53º CAMPEONATO DE FÉRIAS

**DRACENA  
2023**

**REALIZAÇÃO**



**PREFEITURA DE  
DRACENA**  
CIDADE MILAGRES

SECRETARIA DE  
ESPORTES, LAZER  
E JUVENTUDE

**INSCRIÇÕES ABERTAS**

**A PARTIR DO DIA 07 DE NOVEMBRO**

**OBS: INSCRIÇÕES 02 CESTA BÁSICAS**

## CULINÁRIA

### PAVÊ DE RABANADA

#### INGREDIENTES

- 1- 395 g de leite condensando
- 2- 2 ovos
- 3- 390 ml de leite
- 4- 1 pão de rabanada
- 5- 300 g de chantilly
- 6- 400 g de doce de leite
- 7- óleo
- 8- 100 g de chantilly
- 9- 150 g de cereja em calda

#### MODO DE PREPARO

- 1- Em um recipiente, coloque o leite condensado, os ovos e o leite

- 2- Bata tudo muito bem com o auxílio de um fouet

- 3- Corte os pães de rabanada em fatias médias

- 4- Passe o pão nessa mistura de leite condensado

- 5- Em outro recipiente, misture o chantilly com o doce de leite

- 6- Esquente o óleo e frite as rabanadas

- 7- Em uma forma ou reci-

piente, monte o pavê

8- Coloque o fundo com a mistura de chantilly e por cima as rabanadas

9- Repita esse processo até terminar o recipiente, acabando com o chantilly com doce de leite

10- Finalize com o chantilly e as cerejas em calda



AO VIVO

