

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

BOMBOM DE TRAVESSA

INGREDIENTES

- 1- 250 g de chocolate ao leite
- 2- 250 g de chocolate meio amargo
- 3- 2 latas de leite condensado
- 4- 2 latas de creme de leite
- 5- 2 colheres de margarina
- 6- 2 caixas de morango

MODO DE PREPARO

- 1- Coloque as latas de leite condensado em uma

panela com a manteiga e faça uma massa como um brigadeiro mole.

- 2- Coloque em uma travessa e, por cima deste brigadeiro mole, coloque os morangos cortados ao meio.

- 3- Reserve para fazer a cobertura.

- 4- Para fazer a cobertura, rale o chocolate ao leite e o meio amargo e misture ao creme de leite.

- 5- Misture e coloque no micro-ondas durante 1 minuto.

- 6- Retire e mexa

- 7- Coloque de novo no micro-ondas por mais 1 minuto.

- 8- Despeje a cobertura por cima dos morangos e leve à geladeira coberta por papel-filme.

