

Sua contribuição é essencial para o **CRESCIMENTO** da nossa cidade.

IPTU Premiado



QUEM PAGOU EM DIA
concorrerá a um caminhão de prêmios

SORTEIO 10/02/2023
NA PRAÇA DA MATRIZ

CONSULTE O REGULAMENTO
Aproxime a câmera do seu celular

WWW.DRACENA.SP.GOV.BR
se conecte com a gente!

PREFEITURA DE DRACENA
CIDADE MILAGRE

CULINÁRIA

GELADINHO DE NUTELLA

INGREDIENTES

- 1- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2- 50 ml de água
- 3- 1 litro de leite
- 4- 1 lata de leite condensado
- 5- 300 g de nutella
- 6- 2 colheres (sopa) de cacau em pó

MODO DE PREPARO

- 1- Comece dissolvendo o amido de milho em 50 ml de

água; reserve.

- 2- Em uma panela, coloque o leite e o amido de milho dissolvido.

- 3- Deixe ferver e misture até engrossar um pouco; espere amornar.

- 4- Transfira para um liquidificador e adicione o leite condensado, a nutella e

o cacau em pó.

- 5- Bata bem.

- 6- Preencha os saquinhos de geladinho com o auxílio de um funil.

- 7- Feche os saquinhos e leve ao freezer até congelarem.

