



**IPTU**  
*Premiado*

**QUEM PAGOU EM DIA**  
concorrerá a um caminhão de prêmios  
www.dracena.sp.gov.br

**CAMINHÃO DE PRÊMIOS**  
PREFEITURA DE DRACENA

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

PREFEITURA DE DRACENA  
EDUARDO MULLER

**O sorteio será dia 03/03 às 19h30**  
**Praça da Matriz**

## CULINÁRIA

### ENROLADINHO DE QUEIJO E PRESUNTO

#### INGREDIENTES

- 1- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco
- 2- 1 colher (chá) de açúcar
- 3- 1 xícara de leite morno
- 4- 1/2 xícara de óleo
- 5- 3 ovos
- 6- 4 xícaras de farinha de trigo
- 7- sal a gosto
- 8- 1 gema para pincelar

#### RECHEIO:

- 1- cerca de 300 g de presunto
- 2- 400 g de queijo mussarela ralado

#### MODO DE PREPARO

- 1- Misture o fermento, açúcar, leite, ovos, óleo e farinha de trigo até formar uma massa homogênea e que solte das mãos.

- 2- A massa deve ser trabalhada, sovada por cerca de 20 e 30 minutos, para que tenha um crescimento melhor.

- 3- Coloque numa tigela fechada por filme plástico, em local aquecido e deixe descansar por 1 hora.

- 4- Corte as fatias de presunto na metade e reserve.

