



**IPTU**  
*Premiado*

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

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

PREFEITURA DE DRACENA

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

## CULINÁRIA

### PÃO DOCE COM NOZES

#### INGREDIENTES

- 1- MASSA
- 2- 310 g de farinha de trigo
- 3- 180 ml de leite
- 4- 2 colheres de sopa de açúcar
- 5- 1 colher (sopa) de mel
- 6- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 7- 1 sachê de fermento biológico Super Fleischmann
- 8- 1/2 colher (chá) de sal

- 9- 200 g de nozes picadas

#### COBERTURA

- 1- 1 xícara de leite
- 2- 1 xícara de açúcar de confeiteiro
- 3- 100 g de nozes inteiras

#### MODO DE PREPARO

##### MASSA

- 1- Em uma tigela adicione o sachê Super Fleischmann, a farinha de

trigo, o leite morno, o açúcar, o mel e o sal. Misture tudo.

- 2- Por fim, adicione a manteiga e sove até ficar uma massa lisa. Deixe descansar por 50 minutos ou até dobrar de tamanho.

- 3- Depois desse tempo, com a massa já fermentada, adicione as nozes picadas.

