



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
EDUARDO MULLER

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.

