

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

BOLINHA DE CHURROS

INGREDIENTES

MASSA

- 1- 200 ml de água
- 2- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4- 1 colher (chá) de canela em pó
- 5- 1 xícara de farinha de trigo

EMPANAMENTO

- 1- 1 colher (sopa) de canela
 - 2- 1/2 xícara de açúcar
- ##### RECHEIO

- 1- 150 g de doce de leite

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela, adicione a água, a manteiga, a canela e o açúcar
- 2- Misture bem até o açúcar dissolver.
- 3- Em seguida, adicione a farinha de trigo aos poucos
- 4- Misture tudo com uma colher de pau até desgrudar da panela, se necessário, adicione

água aos poucos para chegar no ponto.

5- Retire da panela e sove até ficar uma massa homogênea.

6- Faça bolinhas e, com o dedo, pressione fazendo um furo no meio.

7- Frite submerso no óleo.

8- Passe na mistura de açúcar e canela e coloque o recheio com ajuda de um saco de confeiteiro e um bico.

