



**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

### BALA BAIANA NA TRAVESSA

#### INGREDIENTES

#### RECHEIO

- 1- 395 g de leite condensado
- 2- 200 ml de creme de leite
- 3- 150 g de coco ralado

#### CALDA

- 1- 2 xícaras de água
- 2- 1 + 1/2 xícara de açúcar
- 3- 3 colheres (sopa)

de vinagre

#### MODO DE PREPARO

- 4- Em uma panela, adicione o leite condensado, o creme de leite e o coco ralado
- 5- Mexa até ficar em ponto de brigadeiro.
- 6- Em uma travessa, adicione o brigadeiro

de coco e leve para gelar por 30 minutos.

- 7- Em uma panela adicione a água, o açúcar e o vinagre
- 8- Deixe virar um caramelo claro.
- 9- Adicione sobre o brigadeiro, leve pra geladeira por 1 hora e sirva.

