

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

IPTU Premiado



QUEM PAGOU EM DIA
concorrerá a um caminhão de prêmios

SORTEIO 10/02/2023
NA PRAÇA DA MATRIZ

CONSULTE O REGULAMENTO
Aproxime a câmera do seu celular



PREFEITURA DE DRACENA
CIDADE MILAGRE

WWW.DRACENA.SP.GOV.BR
se conecte com a gente!

CULINÁRIA

PÃO RECHEADO

INGREDIENTES

- 1- 1/2 kg de farinha de trigo
- 2- 1 ovo
- 3- 1 tablete de fermento de pão
- 4- 1 colher (sopa) de margarina
- 5- 1 colher (sopa) de óleo
- 6- 1 colher (sobremesa) de açúcar
- 7- 1 colher (chá) sal
- 8- 1 copo americano de água morna
- 9- 1 ovo p/ pincelar
- 10- Parmesão ralado

para polvilhar

MODO DE PREPARO

- 1- Bata todos os ingredientes (menos a farinha) no liquidificador até misturar bem.
- 2- Coloque esse líquido em uma vasilha e vá adicionando farinha aos poucos até desgrudar das mãos (pode passar de 1/2 kg).
- 3- Deixe descansar até dobrar de volume.
- 4- Abra a massa com auxílio de um rolo,

recheie ao seu gosto e enrole.

- 5- Pincele o ovo e polvilhe o parmesão ralado.

Leve ao forno + ou - 180° até obter a cor dourada.

OPÇÕES DE RECHEIO:

- 1- salame com provolone, queijo e presunto, frango com catupiry, etc.

