

Domingo tem roda de capoeira na praça da matriz com praticantes de vários estados



Evento deve reunir mais de 300 capoeiristas

DIRETORIA DE COMUNICAÇÃO

Mais de 300 mestres capoeiristas e praticantes, estarão presentes neste domingo, 12, pela manhã, na Praça Manoel Gomes Gonçalves (Praça da Matriz), para o evento de capoeira 'Encontro de Amigos'.

Idealizado pelo mestre Charles, de Dracena que trabalha em projeto social pela Secretaria de Esportes, o encontro visa promover o alinhamento entre os capoeiristas do interior do Estado. Estarão em Dracena mestres e praticantes dos estados do Paraná, Mato Grosso do Sul, Bahia e um mestre de capoeira africano que será a atração do evento.

Muitos dos atletas chegam a Dracena, na manhã deste sábado, e participarão de confraternização com almoço, no domingo na AABB, após as apresentações na Praça da Matriz. A sede da AABB está sendo preparada para receber de forma confortável todos os visitantes.

O prefeito André Lemos, o secretário de Esportes Milton Cesar e os diretores de Esportes Fábio Verginassi e Vanderlei Valério acompanharão o evento.

CULINÁRIA

TORTA DE BANANA PREGUIÇOSA

INGREDIENTES

- 1- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
 - 2- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
 - 3- 1 colher (chá) de canela em pó
 - 4- 1 colher (sopa) de fermento em pó
 - 5- 1 ovo
 - 6- 1/2 xícara (chá) de leite
 - 7- 3 colheres (sopa) rasas de manteiga derretida
 - 8- 1 pitada de sal
 - 9- 8 bananas maduras
 - 10- Açúcar e canela para polvilhar as bananas
- #### MODO DE PREPARO
- 1- Em uma bacia média

misture a farinha de trigo, o açúcar a canela em pó, o fermento e a pitada de sal. Reserve

2- Em outro recipiente bata o ovo com a manteiga e o leite.

3- Corte as bananas pelo comprimento, em fatias e polvilhe-as com açúcar e canela misturados.

4- Em um refratário untado com manteiga, distribua a metade da mistura dos ingredientes secos.

5- Cubra com as bananas

polvilhadas com açúcar e canela.

6- Distribua, sobre as bananas a outra metade da mistura dos ingredientes secos.

7- Por cima de tudo distribua a mistura líquida feita com o ovo, a manteiga e o leite.

8- Asse em forno a 200°C por uns 30 minutos ou até dourar.

9- Sirva ainda quente com uma bola de sorvete de baunilha.

