

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

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

PREFEITURA DE DRACENA  
CIDADE MILAGRE

## CULINÁRIA

### FROZEN DE LIMÃO SICILIANO

#### INGREDIENTES

- 1- 4 limões sicilianos
- 2- 200 ml de iogurte natural
- 3- 200 ml de creme de leite
- 4- 40 ml de gelatina já hidratada
- 5- 2 colheres (sopa) de mel
- 6- suco de 1 limão siciliano
- 7- folhas de hortelã

#### MODO DE PREPARO

- 1- Corte o topo dos limões e reserve a tampa

- 2- Retire todo o recheio até ficar somente a casca do limão, como se fosse um copinho.

- 3- Em um liquidificador adicione o iogurte, o creme de leite o suco de limão, a gelatina líquida e o mel

- 4- Bata e leve ao congelador por 2 horas

- 5- Retire e bata novamente, se necessário, adicione mais iogurte

- 6- Volte com a mistura para o congelador

- 7- Deixe mais 1 hora e repita esse processo por mais 1 vez.

- 8- Coloque o frozen dentro da casca do limão siciliano que foi reservado anteriormente, com a ajuda de um saco de confeiteiro

- 9- Feche com a tampinha, deixando o creme aparecendo e decore com as folhas de hortelã

