

IPTU PREMIADO 2023
IMPOSTO PREDIAL TERRITORIAL URBANO

Cota Única 10%
de desconto até o vencimento

INVESTINDO NO FUTURO DE DRACENA.
PAGUE EM DIA e concorra a vários prêmios!

CONSULTE O REGULAMENTO

Pagando à vista até 15/03/23, ganhe 2 cupons.
Pagando até 15/03/23 e sem débitos, ganhe 1 cupom.

PREFEITURA DE DRACENA
CIDADE MILAGRE

www.dracena.sp.gov.br
se conecte com a gente!

CULINÁRIA

CANJICA DELICIOSA COM COCO

INGREDIENTES

- 1- 1 pacote de 500 g de canjica de milho
- 2- 1 litro e 1/2 de leite
- 3- 1 xícara de açúcar
- 4- 2 latas de leite condensado
- 5- 1 lata de creme de leite
- 6- 1 garrafinha de leite de coco
- 7- 1 pacote de 50 gramas de coco ralado
- 8- Cravos
- 9- Canela em pau
- 10- Canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

- 1- Na véspera deixe a canjica de molho em uma vasilha com água.
- 2- Cozinhar a canjica em panela de pressão com água.
- 3- Depois de cozida a canjica, escorrer a água.
- 4- Acrescentar o leite, o açúcar, cravos e os paus de canela e deixar cozinhar por mais uns 15 ou 20 minutos, mas não deixe

secar o leite, devendo a canjica ficar bem cremosa.

5- Colocar o leite condensado, o leite de coco e o coco ralado e deixar no fogo por mais 5 minutos, misturando sempre.

6- Acrescentar o creme de leite e em seguida desligue o fogo, misturando muito bem.

7- Colocar em travessa funda e polvilhe com canela em pó.

