

SEXTA-FEIRA, 17 DE MARÇO DE 2023

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

SOUFLÉ DE LEGUMES

INGREDIENTES

- 1- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2- 300 ml de leite
- 3- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 4- 1 pitada de sal
- 5- 50 g de queijo ralado
- 6- 4 ovos
- 7- legumes cozidos e cortados em cubos

MODO DE PREPARO

- 1- Derreta a manteiga, sem deixar esquentar muito.
- 2- Junte a farinha, o sal e o leite e mexa sempre até engrossar.
- 3- Retire do fogo e deixe esfriar.
- 4- Misture as

gemas bem batidas, o queijo e os legumes.

5- Por fim, acrescente as claras em neve.

6- Leve imediatamente ao forno a 180° C, em um pirex untado com manteiga, por 15 minutos.

