

TERÇA-FEIRA, 21 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 MILITAR

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

CULINÁRIA

PETIT GATEAU

INGREDIENTES

- 1- 200 g de chocolate meio amargo
- 2- 2 colheres de manteiga sem sal
- 3- 1/4 xícara (chá) de açúcar
- 4- 2 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
- 5- 2 ovos inteiros (tire a pele da gema)
- 6- 2 gemas

MODO DE PREPARO

- 1- Derreta a manteiga

e o chocolate em banho-maria.

2- Bata os ovos e as gemas com açúcar na batedeira, até ficar bem claro.

3- Junte o chocolate derretido e a farinha de trigo, misturando com uma espátula.

4- Depois, unte as forminhas de empadinha, passe farinha de trigo e

coloque a massa.

5- Preaqueça o forno e leve para assar de 6 a 10 minutos (em fogo alto) até os bolinhos crescerem, mas o meio deve ficar molinho.

6- Deve-se desenformar ainda quente.

7- Sirva diretamente no prato, acompanhado com sorvete de creme.

