

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 MILAGRE

[www.dracena.sp.gov.br](http://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.

