

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

PICOLÉ LIGHT DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1- 200 g de sorvete diet de baunilha (sem adição de açúcar)
- 2- 150 g de morango
- 3- 3 colheres (chá) de adoçante culinário
- 4- 1/2 xícara de iogurte natural

MODO DE PREPARO

- 1- Deixe o sorvete em temperatura ambiente por cinco minutos ou até que comece a amolecer.
- 2- Reserve.

3- No processador, bata o morango até obter um purê.

4- Transfira para uma tigela e acrescente 2 colheres (chá) de adoçante.

5- Coloque 1/4 de xícara do purê de morango adoçado em cada copinho para vodka.

6- Em uma tigela pequena, adoce o iogurte com o que sobrou do adoçante e despeje nos copinhos.

7- Misture o sorvete ao restante do purê de moran-

go e distribua entre os copinhos, preenchendo-os quase até a borda.

8- Em cada copo, espete um palito de sorvete e leve ao congelador por três horas ou até os picolés ficarem bem firmes.

9- Cinco minutos antes de servir, retire os picolés dos copos.

10- Sirva.

