

**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

### PÃO SEM GLÚTEN

#### INGREDIENTES

- 1- 2 tabletes de fermento biológico (30 g)
- 2- 1 colher (sopa) de açúcar
- 3- 1 xícara (chá) de leite líquido
- 4- 100g de manteiga
- 5- 2 ovos
- 6- 500 g de batatas cozidas e amassadas
- 7- sal a gosto
- 8- 4 xícaras (chá) de fécula de batata (cerca de 650 g)

#### MODO DE PREPARO

- 1- Em uma tigela grande, misture o fermento biológico com o açúcar até ficar líquido.
- 2- Adicione o leite, a manteiga, os ovos, as batatas e o sal e mexa bem.
- 3- Acrescente a fécula de batata, aos poucos, até que a massa esteja homogênea e grude levemente nas mãos.

4- Cubra com filme plástico e deixe descansar por cerca de 30 minutos.

5- Divida a massa em 2 partes iguais, coloque em 2 formas de bolo inglês (25 x 9 x 7 cm) untadas com manteiga e deixe crescer por cerca de 30 minutos.

6- Asse em forno médio (180° C), pré-aquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar.

