



IPTU
Premiado

QUEM PAGOU EM DIA
concorrerá a um caminhão de prêmios
www.dracena.sp.gov.br

Sua contribuição é essencial para o **CRESCIMENTO** da nossa cidade.

PREFEITURA DE DRACENA
EDUARDO MULLER

O sorteio será dia 03/03 às 19h30
Praça da Matriz

CULINÁRIA

PÃO DE MEL NO MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

- 1- 1 ovo
- 2- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3- 2 colheres (sopa) de mel
- 4- 4 colheres (sopa) de leite
- 5- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 6- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 7- 1/2 colher (chá) de canela
- 8- 100 g de gota de chocolate
- 9- 1/2 colher (chá) e fermento em pó

CALDA

- 1- 80 g de creme de leite
- 2- 100 g de chocolate meio amargo
- 3- 80 g de gota de chocolate branco

MODO DE PREPARO

- 1- Comece pela calda, leve o chocolate picado com creme de leite no micro-ondas por 2 minutos e reserve

- 2- No recipiente que irá ao micro-ondas, adicione o ovo, o açúcar, o mel, o leite, o cacau em pó, a fari-

nha de trigo, a canela e por fim o fermento e as gotas de chocolate.

- 3- Leve ao micro-ondas por 1 minuto e 30 segundos

- 4- Retire e faça um furo no meio

- 5- Preencha com a calda e cubra por todo o bolo e decore com as gotas de chocolate branco

