

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, ganha 2 cupons.
Pagando até 15/12/23 e sem débitos, ganhe 1 cupom.

PREFEITURA DE DRACENA
CIDADE MILAGRE

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

CULINÁRIA

BOLO DE PÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 1- 3 ovos inteiros
- 2- 3 xícaras (chá) de polvilho doce
- 3- 1 xícara (chá) de leite
- 4- 1 xícara (chá) de óleo
- 5- 1 colher (café) de sal
- 6- 150 g de queijo parmesão ralado
- 7- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- 1- Preaqueça o forno em 180° C por 20 minutos e unte com óleo uma forma redonda com furo central.
- 2- Bata no liquidificador os ovos, o leite e o óleo.
- 3- Em uma vasilha, misture aos poucos o polvilho, o queijo,

e a mistura do liquidificador.

4- Adicione por último o fermento e mexa delicadamente por alguns segundos.

5- Despeje a massa na forma e leve ao forno por 30 minutos.

