

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

CULINÁRIA

TORTA ALEMÃ

INGREDIENTES

- 1- 250 g de manteiga sem sal
- 2- 200 g de açúcar refinado
- 3- 3 gemas
- 4- 2 latas de creme de leite geladas (480 ml)
- 5- 1 colher de sopa de essência de baunilha (10 ml)
- 6- 1 colher de sopa de leite (15 ml)
- 7- 1 colher de sopa licor de chocolate (15 ml)
- 8- 2 pacotes de biscoito de maizena

MODO DE PREPARO

- 1- Bata na batedeira a manteiga, as gemas e o açúcar até obter um creme quase branco.
- 2- Enquanto isso, separe o soro e o creme de leite, reserve (tanto o soro quanto o creme de leite).
- 3- Junte o creme de leite ao creme de manteiga e mexa bem.
- 4- Em uma vasilha a parte, mistura o leite, o licor e o soro reservado.
- 5- Forre o fundo e as laterais de uma forma (de

preferência de fundo falso) com filme plástico.

6- Molhe os biscoitos na mistura do soro e forre o fundo e as laterais da forma.

7- Espalhe parte do creme, coloque outra camada de biscoito, e assim por diante.

8- Termine com uma camada de biscoito.

9- Leve ao freezer de um dia para outro.

10- Desenforme e sirva.

