

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

TORTA INTEGRAL DE ATUM

INGREDIENTES

MASSA:

- 1- 2 ovos
- 2- 2 xícara de trigo integral
- 3- 1 xícara de leite
- 4- 1/2 xícara de óleo de girassol
- 5- 1 xícara de aveia fina
- 6- 1 colher (sopa) de fermento
- 7- sal a gosto

RECHEIO:

- 1- 1 cebola picada
- 2- 1 tomate picado
- 3- 2 ovos cozidos picados
- 4- 2 lata de atum natural

moído

- 5- 1 colher de cheiro-verde
- 6- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

1- Coloque todos os ingredientes no liquidificador menos o fermento e bata tudo até ficar bem homogêneo.

2- Depois acrescente o fermento e bata rapidamente só para misturar a massa com o fermento.

RECHEIO:

1- Misture todos os

ingredientes numa tigela e mexa até todos se incorporarem.

2- Em uma forma média unte com azeite coloque metade da massa espalhe o recheio todo por ela, acrescente o restante da massa, polvilhe se quiser orégano por cima para dar um gostinho especial.

3- Leve ao forno médio por mais ou menos 40 a 45 minutos.

4- Bom apetite!

