



TORTA DE MARACUJÁ

Ingredientes MASSA

12 colheres (sopa) de farinha/2 a 3 colheres (sopa) de açúcar/1 colher (cha) de fermento em pó/5 colheres (sopa) de margarina/2 colheres de creme de leite.

RECHEIO

1 lata de leite condensado/1 lata de creme de leite/200 ml de suco concentrado de maracujá sem as sementes (3 a 4 maracujás).

COBERTURA

Polpa de um maracujá com as sementes/1 colher (sopa) de amido de milho/3 colheres de açúcar.

Modo de preparo

MASSA

Misture tudo e amasse bem até ficar uma massa homogênea.

Abra a massa e coloque em uma forma redonda de fundo removível.

Leve ao forno até ficar dourada.

RECHEIO

Bata tudo no liquidificador por alguns minutos e despeje sobre a massa já assada.

COBERTURA

Coloque os ingredientes em uma panela, misture bem e leve ao fogo mexendo até as sementes se separarem, espalhe por cima do recheio e leve a geladeira.

Fica uma torta muito bonita e gostosa.

CHURROS

Ingredientes

1 e 1/2 xícara de leite/1/2 xícara de água/2 colheres de margarina ou manteiga/2 xícaras de farinha de trigo/sal a gosto.

Modo de preparo

Coloque em uma panela o leite, a água, a manteiga e o sal.

Quando o leite ferver, coloque a farinha e mexa bem, até soltar do fundo da panela (mexa bem rápido).

Coloque a massa em um saco de confeiteiro, com o bico pitanga.

Faça trinchas com a massa e frite.

Passes na canela com açúcar e sirva.

GELATINA CREMOSA

Ingredientes

3 caixas de gelatina de morango/2 caixas de creme de leite/3 colheres de sopa de açúcar.

Modo de preparo

Prepare as caixinhas de gelatina todas juntas, mas com menos água para ficar mais firme, com o açúcar. Depois coloque as caixinhas de creme de leite junto com a gelatina e bata por uns 2 minutos.

Leve à geladeira por 4 a 5 horas.

A gelatina separa do creme e ficam 2 camadas.

CAÇA-PALAVRA

www.coquetel.com.br

Revistas COQUETEL

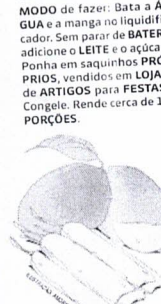
Procure e marque, no diagrama de letras, as palavras em destaque no texto.

Sacolê de manga

Chupa-chupa, geladinho, JU e SAGOLê são alguns NO-MES dessa POPULAR sobre-mesa. Aqui, apresentamos uma RECEITA com MAN-GA. Aprenda a fazê-la VOCE também!

INGREDIENTES: Uma xícara de AÇÚCAR, duas XICARAS de manga picada, TRES xícaras de ÁGUA, seis COLHE-RES de leite em pó.

MODO de fazer: Bata a ÁGUA e a manga no liquidifi- cador. Sem parar de BATER, adicione o LEITE e o açúcar. Ponha em saquinhos PRO- PRIOS, vendidos em LOJAS de ARTIGOS para FESTAS. Congele. Rende cerca de 15 PORÇÕES.



Solução



PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

Revistas COQUETEL

www.coquetel.com.br

Animal para experi- ências científicas	Alvo a atingir Torneira (bras.)	Substâncias que servem de alimento Placenta ao feto (a voo)	Espan- do no Brasil
1	2	3	4
1	5	6	7
8	9	10	11
12	13	14	15
16	17	18	19
20	21	22	23
24	25	26	27
28	29	30	31
32	33	34	35
36	37	38	39
40	41	42	43
44	45	46	47
48	49	50	51
52	53	54	55
56	57	58	59
60	61	62	63
64	65	66	67
68	69	70	71
72	73	74	75
76	77	78	79
80	81	82	83
84	85	86	87
88	89	90	91
92	93	94	95
96	97	98	99
100	101	102	103
104	105	106	107
108	109	110	111
112	113	114	115
116	117	118	119
120	121	122	123
124	125	126	127
128	129	130	131
132	133	134	135
136	137	138	139
140	141	142	143
144	145	146	147
148	149	150	151
152	153	154	155
156	157	158	159
160	161	162	163
164	165	166	167
168	169	170	171
172	173	174	175
176	177	178	179
180	181	182	183
184	185	186	187
188	189	190	191
192	193	194	195
196	197	198	199
200	201	202	203
204	205	206	207
208	209	210	211
212	213	214	215
216	217	218	219
220	221	222	223
224	225	226	227
228	229	230	231
232	233	234	235
236	237	238	239
240	241	242	243
244	245	246	247
248	249	250	251
252	253	254	255
256	257	258	259
260	261	262	263
264	265	266	267
268	269	270	271
272	273	274	275
276	277	278	279
280	281	282	283
284	285	286	287
288	289	290	291
292	293	294	295
296	297	298	299
300	301	302	303
304	305	306	307
308	309	310	311
312	313	314	315
316	317	318	319
320	321	322	323
324	325	326	327
328	329	330	331
332	333	334	335
336	337	338	339
340	341	342	343
344	345	346	347
348	349	350	351
352	353	354	355
356	357	358	359
360	361	362	363
364	365	366	367
368	369	370	371
372	373	374	375
376	377	378	379
380	381	382	383
384	385	386	387
388	389	390	391
392	393	394	395
396	397	398	399
400	401	402	403
404	405	406	407
408	409	410	411
412	413	414	415
416	417	418	419
420	421	422	423
424	425	426	427
428	429	430	431
432	433	434	435
436	437	438	439
440	441	442	443
444	445	446	447
448	449	450	451
452	453	454	455
456	457	458	459
460	461	462	463
464	465	466	467
468	469	470	471
472	473	474	475
476	477	478	479
480	481	482	483
484	485	486	487
488	489	490	491
492	493	494	495
496	497	498	499
500	501	502	503
504	505	506	507
508	509	510	511
512	513	514	515
516	517	518	519
520	521	522	523
524	525	526	527
528	529	530	531
532	533	534	535
536	537	538	539
540	541	542	543
544	545	546	547
548	549	550	551
552	553	554	555
556	557	558	559
560	561	562	563
564	565	566	567
568	569	570	571
572	573	574	575
576	577	578	579
580	581	582	583
584	585	586	587
588	589	590	591
592	593	594	595
596	597	598	599
600	601	602	603
604	605	606	607
608	609	610	611
612	613	614	615
616	617	618	619
620	621	622	623
624	625	626	627
628	629	630	631
632	633	634	635
636	637	638	639
640	641	642	643
644	645	646	647
648	649	650	651
652	653	654	655
656	657	658	659
660	661	662	663
664	665	666	667
668	669	670	671
672	673	674	675
676	677	678	679
680	681	682	683
684	685	686	687
688	689	690	691
692	693	694	695
696	697	698	699
700	701	702	703
704	705	706	707
708	709	710	711
712	713	714	715
716	717	718	719
720	721	722	723
724	725	726	727
728	729	730	731
732	733	734	735
736	737	738	739
740	741	742	743
744	745	746	747
748	749	750	751
752	753	754	755
756	757	758	759
760	761	762	763
764	765	766	767
768	769	770	771
772	773	774	775
776	777	778	779
780	781	782	783
784	785	786	787
788	789	790	791
792	793	794	795
796	797	798	799
800	801	802	803
804	805	806	807
808	809	810	811
812	813	814	815
816	817	818	819
820	821	822	823
824	825	826	827
828	829	830	831
832	833	834	835
836	837	838	839
840	841	842	843
844	845	846	847
848	849	850	851
852	853	854	855
856	857	858	859
860	861	862	863
864	865	866	867
868	869	870	871
872	873	874	875
876	877	878	879
880	881	882	883
884	885	886	887
888	889	890	891
892	893	894	895
896	897	898	899
9			



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CÂMARA MUNICIPAL DE BELFORD ROXO



DECRETO LEGISLATIVO Nº 4634 DE 01 DE JUNHO DE 2023

**“Concede Título de Cidadão Belforroxense ao ILMO. SR.
PR. OSWALDO SANTANA PINHEIRO”.**

Autoria: VER. RIBEIRO

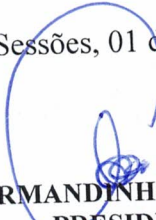
Faço saber, que a **CÂMARA MUNICIPAL DE BELFORD ROXO**, estado do Rio de Janeiro, por seus representantes legais, aprovou e eu promulgo o seguinte;

DECRETO LEGISLATIVO:

Art.1º. – Fica concedido Título de Cidadão Belforroxense ao **ILMO. SR. PR. OSWALDO SANTANA PINHEIRO**.

Art.2º. – Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Sala de Sessões, 01 de junho de 2023.


ARMANDINHO PENÉLIS
PRÉSIDENTE