



Mantenha a cidade limpa!  
 Não jogue lixo nas ruas.  
 A população agradece!

**SORVETE AMERICANO**

**Ingredientes**

6 colheres (sopa) de achocolatado/6 colheres (sopa) de leite/4 ovos/1 lata de leite condensado/1 e 1/2 litro de leite/8 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro.

**Modo de preparo**

Misture bem o achocolatado juntamente com as 6 colheres de leite/Coloque em uma forma de buraco e leve ao congelador.

**1º CREME:**

Em uma panela coloca as gemas, o leite condensado e o leite.

Leve tudo ao fogo para engrossar.

Deixe esfriar e bate no liquidificador.

**2º CREME:**

Numa vasilha bata as claras em neve e o açúcar até obter consistência de suspiro.

Misture o creme de leite e mexa devagar para não perder o suspiro.

Misture os dois cremes e coloque na forma.

Leve novamente ao congelador por volta de 6 horas.

**CARNE DE CHEIRO**

**Ingredientes**

2 cebolas em fatias grossas/2 pimentões verdes/3 vermelhos e cinco amarelos/5 tomates sem sementes/4 dentes de alho/2 colheres de sopa rasa de páprica picante/2 kg de posta branca cortadas em cubos e cozidas em água e temperos básicos/1 kg de linguiça fininha cortada em três partes cada gomo/4 batatas grandes pré fritas em palitos grandes/Folhas de louro, sal e pimenta a gosto.

**Modo de preparo**

Cozinhe a cebola o alho os tomates a páprica e os pimentões em aproximadamente 1/2 litro de água e sal até amolecer os pimentões.

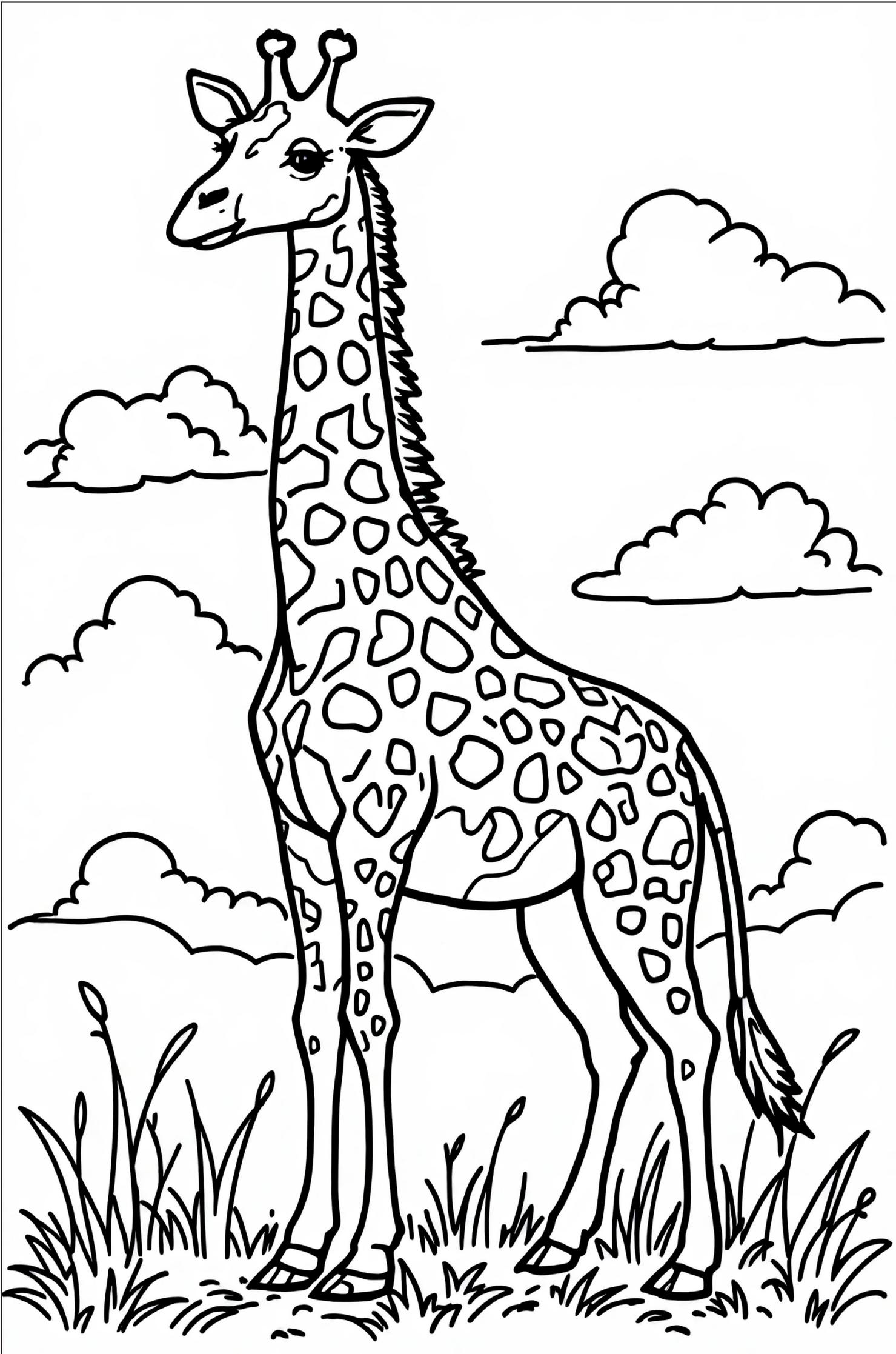
Bata tudo no liquidificador, volte a panela acrescente a carne já cozida e ferva em fogo baixo.

Leve a linguiça ao fogo em uma panela com meia xícara de água e deixe ferver até secar água e a linguiça, fritar em sua própria gordura.

Incorpore a carne que está no fogo.

Acrescente as folhas de louro o sal e a pimenta e as batatas pré fritas.

Deixe ferver bem, sirva com arroz branco e farofa.



**DANONINHO CASEIRO**

**Ingredientes**

1 lata de leite condensado  
 2 caixas de creme de leite/200 g de iogurte natural  
 1 pacote de suco em pó, sabor morango.

**Modo de preparo**

Em um liquidificador, bata todos os ingrediente até obter uma consistência cremosa. Dispense a mistura em um recipiente e leve à geladeira até que esteja firme.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
**Câmara Municipal de Nova Iguaçu**  
 ATOS OFICIAIS  
**ATO DA PRESIDÊNCIA Nº 006/2025**

O Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu – RJ, no uso de suas atribuições legais e regimentais, **CONSIDERANDO** o disposto no art. 305, VI do Regimento Interno, **RESOLVE** informar a licença automática do vereador Elton Cristo da Silva tendo em vista convocação publicada em 19/03/2025 no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro.

Nova Iguaçu, 08 de abril de 2025.

**Marcio Luís Marques Guimarães**  
 Presidente

**LEMBRETE**  
**BEBA**  
**ÁGUA!**