



CREPE DE TAPIOCA (CREPIOCA)

Ingredientes

1 ovo (é melhor tirar a pele da gema)/1 colher de polvilho doce (pode ser substituído por tapioca ou polvilho azedo)/1 colher de requeijão/1 colher de água/1 pitada sal.

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes em um mixer até obter uma consistência cremosa. Despeje uma concha da massa numa frigideira levemente untada com margarina, tampe e deixe dourar. Recheie a gosto e dobre ao meio como um crepe.

PIRÃO DE FRANGO

Ingredientes

2 peitos de frango/1 cebola/3 dentes de alho/2 tomates/sal/caldo de frango/salsinha e cebolinha/farinha de mandioca.

Modo de preparo

Desfie os frangos depois de cozidos. Não jogue a água que cozinhou o frango. Refogue a cebola, o alho, coloque o frango e faça o molho com os tomates, tempere com o caldo de frango, sal, cebolinha e salsinha. Coloque a água que está separada para ferver. Em um recipiente coloque a farinha de mandioca com um pouco de água. Acrescente o molho de frango na água fervendo. Aos poucos engrosse com a farinha de mandioca que está separada.

FRANGO DE PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA

Ingredientes

1 frango inteiro/1/2 cebola/pimenta-do-reino (a gosto)/cebolinha (a gosto)/salsinha (a gosto)/colorau (a gosto).

Modo de preparo

Corte o frango em pedaços. Coloque em uma panela de pressão o frango e os ingredientes, menos o colorau e cozinhe por 20 minutos em fogo alto. Abra a panela com cuidado (não esqueça de tirar a pressão), coloque o colorau e uma pitada de sal. Cozinhe por mais 20 minutos, dependendo do seu fogão em fogo médio.

BOLO DE COCA - COLA

Ingredientes

6 ovos/1 latinha de Coca - Cola tradicional/2 xícaras de farinha de trigo/1 colher de sopa de fermento/2 xícaras de açúcar

Modo de preparo

Primeiro abra a Coca - Cola e deixe alguns minutos aberta para perder o gás e não espumar muito na hora de bater Bater as gemas com o açúcar, misturar a Coca - Cola até dissolver bem Depois é só misturar com o trigo, claras e fermento Levar ao forno médio por aproximadamente 40 minutos

CAÇA-PALAVRA

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

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

Pastel fit

Ingredientes:

- 1 CENOURA média cozida
- ½ CEBOLA pequena picada
- 1 xícara (chá) de farinha de ARROZ
- 2 colheres (sopa) de FARINHA de grão-de-bico
- ½ colher (sopa) de ÓLEO de coco
- ½ colher (sopa) de salsinha PICADA
- 1 colher (sopa) de queijo BRANCO
- 1 colher (chá) de FERMENTO em pó
- Sal e PIMENTA
- 1 GEMA para pincelar

Modo de preparo: preaqueça o FORNO a 180°C. No LIQUIDIFICADOR, junte a cenoura, a cebola, as farinhas e o óleo. Acrescente o sal e o fermento e bata até formar uma MASSA homogênea e reserve. Para o RECHEIO, misture o QUEIJO com a SALSINHA e tempere com sal e pimenta a GOSTO. Pegue uma colher da massa, espalhe-a na PALMA da mão, coloque o recheio no meio e feche, fazendo o formato do PASTEL. Acomode os pastéis em uma forma ANTIADERENTE e pincele-os com a gema. Leve ao forno por 15 minutos, retire e sirva em seguida.

I H O C N A R B T R Z B D P A S T E L O T E

T C M D Y F F I T E O L F I T T T B T C B S

O E C A M E G R R R R I L C G S R I S G B N

N N D T B F B B T R R Q H A H N I S L A S F

N O T N E M R E F Y A U L D G A T N E M I P

G U Y L F G F N T R T I D A L L F R L L R L

T R F C N F N C M G C D D A D O I E H C E R

N A Y T C O F L L O G I B N T H F T I B N R

C L N C T N T L D J M F N F T L Y C I L M L

L L D S S D A N Y I D I C O N A H N I R A F

O L O N M F D D D E R C N R L G D Y R F S L

M G F N O L E O D U B A D N T A L Y B L S Y

H F N L T B Y G Y Q F D Y O D T P A L M A N

C E B O L A F R T N F O M E C C N R R F G D

R H B C A N T I A D E R E N T E F N M N C N

6

SEUS PASSATEMPOS PREFERIDOS SEM SAIR DE CASA



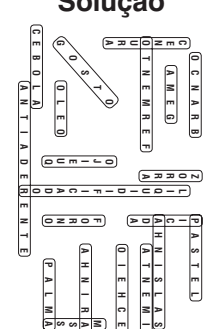
#FaçaCoquetel f /editoracoquetel @coquetel

ASSINE AGORA! www.coquetel.com.br

COQUETEL



Solução



PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

O maior satélite do Sistema Solar	Material de iluminação comum em boates	In (?): o alimento sem processamento industrial	Ofídio peçonhento	(?) franzia: reação de desgosto	Série policial inglesa estrelada por Brenda Blethyn
Ativista deportada no Governo Vargas					Igreja do (?), da Glória, local de batismo da Princesa Isabel
			Sigla de "bits por segundo"	Ave de bico forte	
				A letra "muda"	
(?) Digital, polo de tecnologia em Recife					Inflamação do tecido subcutâneo (Patol.)
Uisque apreciado nos EUA				Momento aguardado pela gestante	Tipo de cerveja
			Aparelho que produz gás combustível		Figura de linguagem
Felina predadora do antílope		Cerca de plantas que veda terrenos		Batalha da Guerra da Cisplatina	
Torre inclinada, atração turística da Itália				"Outro", em "alteridade"	Arbusto ornamental
Precisar "O (?)" da Esteira", obra de Hermann Hesse				Agir como o fiel no interior da igreja	
Cartunista brasileiro	Instância psíquica, sede do narcisismo			Versejara O oposto da ordem (Filos.)	Desejo do claustrofóbico no local fechado
		Minguado Agência reguladora do petróleo			
(?) Henderson, goleiro do Crystal Palace				Fruto energético vendido nas barracas de Ver-o-Peso, mercado de Belém	(?) Macalé, comediante carioca
Tipo de objeto supostamente guardado na Área 51 (EUA)					Prognóstico baseado no mapa astral
	Forno, em inglês				

BANCO. 4/oven — vera, 6/antira, 7/bourbon — sarand, 9/guimedes. 31

SEUS PASSATEMPOS PREFERIDOS SEM SAIR DE CASA



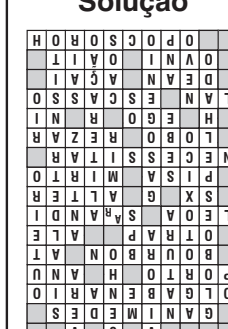
#FaçaCoquetel f /editoracoquetel @coquetel

ASSINE AGORA! www.coquetel.com.br

COQUETEL



Solução



LEMBRETE

BEBA

ÁGUA!

Um corpo hidratado é um corpo saudável.



MANTENHA A

CIDADE

LIMPA!

A Lei de Crimes Ambientais (Lei nº 9.605/1998) considera o descarte irregular de lixo um crime, com possibilidade de multa, detenção ou reclusão.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

PORTARIA N.º 107, DE 10 DE SETEMBRO DE 2026.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU-RJ, USANDO DAS ATRIBUIÇÕES QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI,

RESOLVE:

NOMEAR, tendo em vista a aprovação no concurso público da Câmara Municipal de Nova Iguaçu – RJ, rigorosamente na ordem de classificação, conforme o processo administrativo, n.º 003/2026-QE, **IVES DA SILVA PIRES**, no cargo de Analista de Gestão de Tecnologia da Informação, a contar da data da publicação.

Nova Iguaçu, 10 de setembro de 2026.

Marcio Luís Marques Guimarães

Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu





www.fazendoaminhafesta.blogspot.com