



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 maracuja sem as sementes (3 a 4 maracujas).

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 tirinhas com a massa e frite.

Passe 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 a 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.

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



COLORIR.ORG

CONCESSÃO DE LICENÇA

PAVIPREMO ENGENHARIA EIRELI torna-se pública que recebeu da PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO JOÃO DE MERITI a Licença Municipal Operação N°. 0569/2021, com validade até 02 de dezembro de 2025, para operar a atividade de construção de edifícios, situada na Rua Domingos Lemos, 12 / Coelho da Rocha /São João de Meriti. (Processo N° 115933/2021).

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

CORREÇÃO

Na Portaria N° 207, publicada no Jornal Hora H de 01 de maio de 2025.

Onde se lê: YURI DE ASSIS SIMÕES

Leia-se: ANYFER GONÇALVES RODRIGUES

Nova Iguaçu, 14 de maio de 2025.

MARCIO LUIS MARQUES GUIMARAES
 Presidente

VAMOS COLORIR?



MARCILO