



Receitas Hora H

STOLEN**Ingredientes**

Etapa 1
Cerca de 300g de farinha de trigo
125 ml de leite ligeiramente morno
30g de fermento biológico
1 pouco de cerveja

Etapa 2
1 colher (sobremesa) de sal
120g de manteiga
Casca ralada de limão
80g de açúcar
250 ml de leite
2 gemas

Etapa 3
400g de farinha de trigo
8g de fermento em pó

Etapa 4
2 colheres (sopa) de rum
100g de chocolate meio-amargo picado
100g de frutas cristalizadas
100g de uvas passas
100g de nozes moídas

Etapa 5
150g de açúcar
Manteiga derretida

Modo de preparo

Etapa 1
Misture bem os ingredientes, formando uma massa pequena. Deixe fermentar.

Etapa 2
Adicione os ingredientes dessa etapa na massa fermentada e misture delicadamente, até ficar homogênea.

Etapa 3
Junte a farinha de trigo e o fermento em pó à mistura da etapa 2 e misture bem, até a massa ficar bem homogênea. Deixar descansar e crescer num lugar quente.

Etapa 4
Misture todos os ingredientes a massa crescida. Deixe descansar e crescer novamente, no papel de assar, por ½ hora. Depois, asse vagorosamente em forno baixo.

Etapa 5
Enquanto o Stollen, depois de assado, ainda estiver quente, pinte com manteiga e polvilhe açúcar. Repita até que acabem a manteiga e o açúcar, de forma que o Stollen fique com uma casca branca. Sirva em seguida.

Mantenha a cidade limpa!

Não jogue lixo nas ruas.

A população agradece!



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

**Câmara Municipal de Nova Iguaçu**

ATOS OFICIAIS

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU, no uso de suas atribuições regimentais,
RESOLVE:

PORTARIA N° 033, DE 17 DE ABRIL DE 2026.

NOMEAR MARCO ANTONIO PEREIRA DE LIMA, para exercer o cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar de 01/04/2026.

Nova Iguaçu, 17 de abril de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente

