



### MASSA DE PANQUECA

#### INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de [fari-  
nha de trigo](#)  
2 xícaras (chá) de [leite](#)  
3 [ovos](#)  
1 [pitada de sal](#)

#### MODO DE PREPARO

Bata todos os ingre-  
dientes [no liquidifica-  
dor](#) por 2 minutos.

Em seguida desligue  
e, [com uma colher](#), mis-  
ture a farinha que gru-  
dou no copo do liquidi-  
ficador.

Bata novamente só  
para misturar e reserve.  
Unte a frigideira com  
um fio de óleo e leve ao  
fogo até aquecer.

Com o auxílio de uma  
concha, pegue uma  
porção de massa e co-  
loque na frigideira, gire  
a frigideira para espa-  
lhar bem a massa.

Abaixe o fogo e deixe  
dourar por baixo, em  
seguida vire do outro  
lado e deixe dourar,  
repita o processo com  
toda a massa.

### BOLO DE BANANA CAMELADA

#### INGREDIENTES

**Massa:**  
3 ovos  
3 colheres (sopa) de  
margarina  
1 e 1/2 xícara de açúcar  
1 pitada de sal  
1 xícara de leite  
2 xícaras de farinha de  
trigo  
1 colher (sopa) rasa de  
fermento

**Cobertura:**  
1 xícara de açúcar  
4 a 5 bananas

#### MODO DE PREPARO

##### Cobertura:

Despeje o açúcar em  
uma forma redonda  
com furo central e leve  
ao fogo até que esteja  
completamente derreti-  
do.

Logo após, fatie as ba-  
nanas e disponha sobre  
o açúcar caramelizado.

##### Massa:

Bata as claras em neve  
e separe.

Em outra travessa, bata  
os ovos com a margari-  
na e o açúcar.

Acrescente a farinha, o  
leite, o sal e o fermento.

Por último, misture as  
claras em neve e conti-  
nue batendo.

Despeje a massa na  
forma caramelizada  
com as bananas fatia-  
das.

Leve em forno médio  
(180° C), preaquecido,  
por 30 minutos.



Mantenha  
a cidade  
limpa!

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 Nº 279, DE 17 DE NOVEMBRO DE 2025.  
EXONERAR GABRIELLE LUCAS DA SILVA, do cargo em  
comissão de Assessor Legislativo III, a contar da data da  
publicação.

Nova Iguaçu, 17 de novembro de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES  
Presidente

1			2				4	
	2				3	9		
9		7				5		
		4					5	7
			5	4	1			
3	5					1		
		3				7		9
		1	4				8	
	9				2			6