



PAPO DE ANJO
FÁCIL E ECONÔMICO

Ingredientes

18 a 12 gemas
1 colher de fermento
químico
1 gota de baunilha
4 copos de água
3 copos de açúcar
cravo-da-índia à vontade

Modo de preparo

Na bateteira, bata as gemas com o fermento durante, aproximadamente, 15 minutos. Prepare uma calda com 2 copos de água, 1 1/2 copos de açúcar, o cravo e a baunilha. Quando estiver em ponto de fio, passe para um refratário aonde todos os papos de anjo ficarão de molho por 24hs. Prepare uma nova calda com o restante da água e açúcar para cozer os papos. Unte as forminhas com óleo e coloque a mistura das gemas até a metade. Leve ao fogo médio por uns 15 minutos, ou até comecem a dourar levemente. O segredo da receita é o tempo certo de forno, se cozinhar demais não vai formar um bolinho, vai esfarelar todo. Depois de assados, desforme delicadamente com a ajuda de uma faca ou colher e cozinhe os papos em pequenas porções por, mais ou menos, 5 minutos cada. Quando retirar da calda quente, mergulhe os papos na primeira calda. Deixe esfriar e leve a geladeira por 24 horas para pegar gosto.

PUDIM DE SORVETE
DELICIOSO

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
2 pacotes de creme de leite(400g no total)
3 gemas (reserve as claras)
10 colheres de nescau
5 colheres de açúcar

Modo de Preparo

Coloque o leite condensado, o leite de vaca e as 3 gemas em uma panela e leve ao fogo até ficar um mingau. Desligue o fogo, acrescente a clara em neve (batidas) e o creme de leite. Misture bem até ficar uniforme, depois é só colocar em uma forma própria para pudim e levar ao freezer.

CALDA:

Misture 10 colheres de sopa de nescau e 5 colheres de sopa de açúcar. Leve ao fogo até ficar com aspecto de calda. Coloque quente na hora de servir. Fica irresistível.

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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

PORTARIA Nº 108, DE 18 DE SETEMBRO DE 2026

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU, no uso de suas atribuições legais, CONSIDERANDO as atribuições dispostas no art. 28 do Decreto Municipal nº 13.254 de 16 de maio de 2023,

RESOLVE:

Art.1º- Instaurar Comissão Permanente de Vistoria para fins de baixa e avaliação de bens da Câmara Municipal de Nova Iguaçu – R.J.

Art.2º- Designar como membros da presente Comissão Permanente os servidores:

Maxwell Faria Leite, na condição de Presidente, Portaria de nomeação nº 178/2021;

Letícia Estevão Becker, na condição de Secretária, Portaria de nomeação nº 002/2026;

Jairo Asafe Pereira dos Santos, na condição de membro, Portaria de nomeação nº 153/2025.

Art. 3º- Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente

Processo nº 622/2026 - Baseado nos pareceres da Procuradoria e da Controladoria,

homologo a Licitação nº 001/CPL/2026, na modalidade Pregão Eletrônico, para a contratação de empresa especializada para implantação, na modalidade de locação, de solução tecnológica avançada e segura para a modernização dos processos legislativos, proporcionando maior eficiência e transparência às atividades parlamentares da CMNI, pelo período de 12 (doze) meses; adjudicando o objeto à empresa VISUAL SISTEMAS ELETRÔNICOS LTDA., no valor total de R\$ 480.000,00 (quatrocentos e oitenta mil reais) a contar da data da assinatura do contrato.

Em, 17 de setembro de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu