



## BOLO DE CENOURA COM CALDA DE CHOCOLATE QUE DERRETE NA BOCA

#### **Ingredientes**

MASSA

- 2 xícaras de chá de ce-
- noura crua picada 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de óleo 4 ovos
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa cheia de fermento em pó

#### **COBERTURA**

- 3 colheres de sopa de nescau
- 1 e 1/2 tablete de claybom 12 colheres de sopa de açúcar
- 10 colheres de sopa de leite

#### Modo de preparo

#### MASSA

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto a farinha e o fermento.

Depois disso, em uma vasilha grande misture bem a massa batida com a farinha e o fermento. Coloque em um tabuleiro untado com manteiga e polvilhado de açúcar ou farinha.

Leve ao forno préaquecido, a 180°, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

#### COBERTURA:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até

ferver.
Faça furinhos no bolo ainda quente e despeje sobre ele.

## FRICASSÊ SABOROSO DE FRANGO

### Ingredientes

- 1 1/2 peitos de frango temperados, cozidos e desfiados
- 1 lata de creme de lei-
- 1 copo de requeijão 1 lata de milho
- a mesma medida (lata) de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 200 g de mussarela 50 g de queijo parme-
- são ralado batata palha

## Modo de preparo

Bater no liquidificador o milho com a própria água e o leite com o amido dissolvido.

Junte ao frango e mexa até engrossar.

Retire do fogo e junte metade do creme de leite. Coloque metade deste creme no fundo de um refratário retangular.

Disponha o queijo mussarela.

Cubra com o restante do creme.

Misture o requeijão com a outra metade do creme de leite.

Coloque sobre o creme no refratário. Polvilhe com o queijo

ralado.

Por último a batata palha. Leve ao forno para gratinar.

Sirva quente, com arroz branco e salada verde



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

## Câmara Municipal de Nova Iguaçu

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

PORTARIA Nº 252, DE 01 DE SETEMBRO DE 2025. EXONERAR JOSÉ FEITOSA, do cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar da data da publicação.

Nova Iguaçu, 01 de setembro de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES

Presidente

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

Hora:

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



# Prefeitura Municipal de Iguaba Grande

ATOS OFICIAIS

PROCESSO Nº 067 / 2025

MODALIDADE: Pregão Presencial Nº 90002 / 2025
OBJETO: Registro de Preços para Contratação de empresa especializada para o fornecimento fracionado de Combustível - Gasolina Comum, destinados ao abastecimento da frota de veículos da Câmara Municipal de Iguaba Grande/RJ.

DATA DE REALIZAÇÃO: 16 / 09 / 2025 10h

O Edital e Anexos estarão disponíveis gratuitamente na página oficial da Câmara Municipal: https://www.iguabagrande.rj.leg.br/, na aba "transparência – licitações e contratos - editais"; CÓDIGO UASG: 932992; no endereço eletrônico do Portal Nacional de Compras Públicas - PNCP ou podendo obtê-lo em

meio magnético na Sala do Setor de Licitação, sede da CMIG, à Rodovia Amaral Peixoto, nº 3399, Km 102, Cidade Nova, Iguaba Grande, de segunda à sexta feira no horário das 08:00 às 17:00 horas

Iguaba Grande, 29 de agosto de 2025. Fátima Sueli M. de Pina Pregoeira