



MASSA DE PANQUECA

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes [no liquidificador](#) por 2 minutos.

Em seguida desligue e, [com uma colher](#), misture a farinha que grudou no copo do liquidificador.

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 coloque na frigideira, gire a frigideira para espalhar 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 derretido.

Logo após, fatie as bananas e disponha sobre o açúcar caramelizado.

Massa:

Bata as claras em neve e separe.

Em outra travessa, bata os ovos com a margarina e o açúcar.

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

Por último, misture as claras em neve e continue batendo.

Despeje a massa na forma caramelizada com as bananas fatiadas.

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

Mantenha a cidade limpa!

Não jogue lixo nas ruas.

A população agradece!



CAÇA-PALAVRA

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

Procure e marque, no diagrama de letras, as palavras em destaque no texto.

Pastel fit

Ingredientes:

- 1 CENOURA média cozida
- ½ CEBOLA pequena picada
- 1 xícara (chá) de farinha de ARROZ
- 2 colheres (sopa) de FARINHA de grão-de-bico
- ½ colher (sopa) de ÓLEO de coco
- ½ colher (sopa) de salsinha PICADA
- 1 colher (sopa) de queijo BRANCO
- 1 colher (chá) de FERMENTO em pó
- Sal e PIMENTA
- 1 GEMA para pincelar

Modo de preparo: preaqueça o FORNO a 180°C. No LIQUIDIFICADOR, junte a cenoura, a cebola, as farinhas e o óleo. Acrescente o sal e o fermento e bata até formar uma MASSA homogênea e reserve. Para o RECHEIO, misture o QUEIJO com a SALSINHA e tempere com sal e pimenta a GOSTO. Pegue uma colher da massa, espalhe-a na PALMA da mão, coloque o recheio no meio e feche, fazendo o formato do PASTEL. Acomode os pastéis em uma forma ANTIADERENTE e pincele-os com a gema. Leve ao forno por 15 minutos, retire e sirva em seguida.

I H O C N A R B T R Z B D P A S T E L O T E
T C M D Y F F I T E O L F I T T T B T C B S
O E C A M E G R R R R I L C G S R I S G B N
N N D T B F B B T R R Q H A H N I S L A S F
N O T N E M R E F Y A U L D G A T N E M I P
G U Y L F G F N T R T I D A L L F R L L R L
T R F C N F N C M G C D D A D O I E H C E R
N A Y T C O F L L O G I B N T H F T I B N R
C L N C T N T L D J M F N F T L Y C I L M L
L L D S S D A N Y I D I C O N A H N I R A F
O L O N M F D D Y E R C N R L G D Y R F S L
M G F N O L E O D U B A D N T A L Y B L S Y
H F N L T B Y G Y Q F D Y O D T P A L M A N
C E B O L A F R T N F O M E C C N R R F G D
R H B C A N T I A D E R E N T E F N M N C N

PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

Princípio jurídico que assegura a anulação de uma lei	Taxa de juros definida pelo Copom	Reconhecer (algo) oficialmente	Philippe (?), médico que humanizou a prática psiquiátrica	O diamante, por sua durabilidade	Alvo da ação do Projeto Tamar
Apresentador carioca da SporTV, atua no programa "Fica Triste Não"	Moto leve, típica da Itália	Metal da fuselagem de aviões (símbolo)	Decifrar Mauro (?), dramaturgo	A arte da persuasão, para Aristóteles	
7, em romanos	Barlavento	Administrador	Picadeiro		
Realizar movimento como o pêndulo	Ambiente onde começa a educação (dito)	O veredito desfavorável ao réu, no julgamento	Deus grego do amor		
Marechal (abrev.)					
Profissional como o gerente de conta					Envolviam as múmias egípcias
Veículo utilitário com espaço para carga na traseira aberta	Significa "cauda", em "anuro"		Trapo, em inglês		
	Tomados de lodo ou de sujeira	Facção religiosa minoritária	O Paraíso (Bib.)		
			"Dez", em "decalog"		Processo de decadência (fig.)
			Atrair com engodo		
Clássico da Bossa Nova (MPB)					
Agravante inexistente em caso de homicídio culposo (jur.)	(?) Moines, capital de Iowa (EUA)	Nome da letra "F"	Pedido da plateia que gostou do show		
		Serpente			
	(?) hidrográficas: Platina e Amazônica (Geog.)				
	Litro (símbolo)				
Que se esticou					
Tempero também usado para cortar o mau-olhado					

BANCO 3/des — ler — rag, 4/abba, 5/pinel, 6/bacías — gestor, 7/cenosos, 8/lambreta — refênica.

SEUS PASSATEMPOS PREFERIDOS

SEM SAIR DE CASA



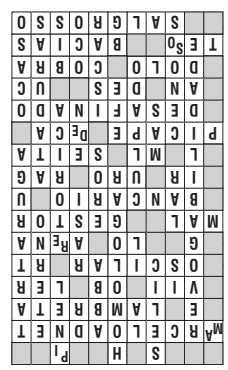
#FaçaCoquetel @editoracoquetel @coquetel

ASSINE AGORA!

www.coquetel.com.br



Solução



SEUS PASSATEMPOS PREFERIDOS

SEM SAIR DE CASA



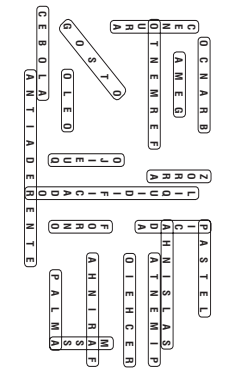
#FaçaCoquetel @editoracoquetel @coquetel

ASSINE AGORA!

www.coquetel.com.br



Solução



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

Decreto Legislativo nº: 2.034 de 14 de outubro de 2026

Concede o Título Honorífico de Cidadania Iguaçuana ao Major Leonardo Rodrigues Boldrini Hayashi

Autor: Vereador Jeferson Ramos de Oliveira – JEFERSON RAMOS

FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU-RJ, POR SEUS REPRESENTANTES LEGAIS, APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO

Art. 1º Fica concedido o Título Honorífico de Cidadania Iguaçuana ao Major Leonardo Rodrigues Boldrini Hayashi pela sua contribuição decisiva para o crescimento da Cidade de Nova Iguaçu.

Art. 2º O presente Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Nova Iguaçu, 14 de outubro de 2026

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

Decreto Legislativo nº: 2.035 de 14 de outubro de 2026

Concede a Medalha de Mérito Comendador Soares a Ewerton Lucena de Lima Júnior.

Autor: Vereador Claudio Valdemir De Oliveira Marques – CLAUDIO HAJA LUZ

FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU-RJ, POR SEUS REPRESENTANTES LEGAIS, APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO

Art. 1º Fica concedido a Medalha de Mérito Comendador Soares ao Ten Cel PM QOEM Ewerton Lucena de Lima Júnior, pelos relevantes serviços prestados à sociedade iguaçuana

Art. 2º O presente Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Nova Iguaçu, 14 de outubro de 2026

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

Decreto Legislativo nº: 2.036 de 14 de outubro de 2026

Concede o Título de Cidadania Iguaçuana ao Sr. Paulo Sérgio Alves de Aguiar, arquiteto e urbanista

Autor: Vereador Luis Claudio Marques Rocha - CLAUDINHO DA KOMBI

FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU-RJ, POR SEUS REPRESENTANTES LEGAIS, APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO

Art. 1º Fica concedido o Título Honorífico de Cidadania Iguaçuana ao senhor Paulo Sérgio Alves de Aguiar, arquiteto e urbanista, pelos relevantes serviços prestados à sociedade da Cidade de Nova Iguaçu -RJ.

Art. 2º O presente Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Nova Iguaçu, 14 de outubro de 2026

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu