



## SORVETE AMERICANO

### Ingredientes

6 colheres (sopa) de achocolatado/6 colheres (sopa) de leite/4 ovos/1 lata de leite condensado/1 e 1/2 litro de leite/8 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro.

### Modo de preparo

Misture bem o achocolatado juntamente com as 6 colheres de leite/Coloque em uma forma de buraco e leve ao congelador.

1º CREME:

Em uma panela coloca as gemas, o leite condensado e o leite.

Leve tudo ao fogo para engrossar.

Deixe esfriar e bate no liquidificador.

2º CREME:

Numa vasilha bata as claras em neve e o açúcar até obter consistência de suspiro.

Misture o creme de leite e mexa devagar para não perder o suspiro.

Misture os dois cremes e coloque na forma.

Leve novamente ao congelador por volta de 6 horas.

## CARNE DE CHEIRO

### Ingredientes

2 cebolas em fatias grossas/2 pimentões verdes/3 vermelhos e cinco amarelos/5 tomates sem sementes/4 dentes de alho/2 colheres de sopa rasa de páprica picante/2 kg de posta branca cortadas em cubos e cozidas em água e temperos básicos/1 kg de linguiça fininha cortada em três partes cada gomo/4 batatas grandes pré fritas em palitos grandes/Folhas de louro, sal e pimenta a gosto.

### Modo de preparo

Cozinhe a cebola o alho os tomates a páprica e os pimentões em aproximadamente 1/2 litro de água e sal até amolecer os pimentões.

Bata tudo no liquidificador, volte a panela acrescente a carne já cozida e ferva em fogo baixo.

Leve a linguiça ao fogo em uma panela com meia xícara de água e deixe ferver até secar água e a linguiça, fritar em sua própria gordura.

Incorpore a carne que está no fogo.

Acrescente as folhas de louro o sal e a pimenta e as batatas pré fritas.

Deixe ferver bem, sirva com arroz branco e farofa.

## DANONINHO CASEIRO

### Ingredientes

1 lata de leite condensado  
2 caixas de creme de leite/200 g de iogurte natural  
1 pacote de suco em pó, sabor morango.

### Modo de preparo

Em um liquidificador, bata todos os ingrediente até obter uma consistência cremosa.

Dispense a mistura em um recipiente e leve à geladeira até que esteja firme.

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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



**Câmara Municipal de Nova Iguaçu**

ATOS OFICIAIS

**Termo de Ajuste de Contas  
Publicação de Atos Oficiais**

**Termo nº:** 013/2025.

**Processo nº:** 431/2025 apensado ao Processo nº 590/2025.

**Objeto:** Publicações de atos oficiais referentes aos meses de janeiro e fevereiro de 2025.

**Empresa:** EDITORA JORNAL HORA H LTDA.

**Período:** de 03/01/2025 à 28/02/2025.

**Valor:** R\$ 21.626,04 (vinte e um mil, seiscentos e vinte e seis reais e quatro centavos).

**Assinatura do termo:** 17/07/2025.

Nova Iguaçu, 17 de julho de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES  
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

**VAMOS COLORIR?**

