



Guloseimas para Você



Sobremesas deliciosas para as festas de fim de ano

Para quem quer impressionar nesse Final de Ano com sobremesas deliciosas e cheias de charme, a chef Cecília Victório selecionou quatro receitas fáceis de fazer que levam ingredientes simples e vão dar um toque gourmet às festas. São opções refrescantes, a base de frutas, e com as cores e o clima mágico do Natal para agradar a família e os convidados. Confira:



Fotos: Divulgação

Manjar Gourmet com Calda de Vinho e Frutas Vermelhas

Ingredientes do manjar: 600 ml de leite integral, 1 lata de leite condensado, 1 vidro de leite de coco, 5 ml de essência de coco (opcional), 100g de coco ralado, 6 colheres de sopa de amido de milho e 200g de creme de leite.

Modo de preparo: Leve ao fogo numa panela o leite e reserve. Corte as fatias em cubinhos. Leve ao fogo numa panela o leite, o leite condensado, o coco, metade do abacaxi picado e o amido. Reserve o restante do abacaxi para decoração. Deixe cozinhar por 10 minutos. Retire do fogo e adicione o creme de leite e a essência de coco. Mexa bem até os ingredientes estarem bem incorporados. Coloque numa forma retangular de 30 cm. Não é necessário untar a forma. Leve à geladeira por 4 horas até estar bem firme. Desenforme e reserve.

de coco ralado, 200g de creme de leite, 5 ml de essência de baunilha, 10 ml de rum, 4 colheres de (sopa) de amido de milho, 1 pacote de bolacha Champanhe, 3 xícaras de açúcar e 2 xícaras de nozes picadas ou outra castanha.

Modo de preparo: Escorra a calda do abacaxi da lata e reserve. Corte as fatias em cubinhos. Leve ao fogo numa panela o leite, o leite condensado, o coco, metade do abacaxi picado e o amido. Reserve o restante do abacaxi para decoração. Deixe cozinhar por 10 minutos. Retire do fogo e adicione o creme de leite, o rum e a baunilha. Mexa bem até os ingredientes estarem

bem incorporados. Deixe amornar. Para fazer as nozes picadas com açúcar refinado e leve ao fogo para caramelizar mexendo sempre. Quando derreter, espalhe sobre uma superfície fria para endurecer. Depois de frio quebre em pedaços e utilize.

Montagem: Molhe as bolachas na calda de abacaxi reservada. Disponha no fundo de um pirex fazendo uma camada. Coloque metade do creme. Molhe o restante das bolachas na calda de abacaxi. Faça outra camada e finalize com o resto do creme. Decore com o crocante de nozes e o restante do abacaxi picado.

Ingredientes da calda de vinho: 1 xícara de chá de água, 2 xícaras de chá de açúcar cristal, 2 xícaras de chá de vinho tinto, 1 colher de sobremesa de amido de milho, 1 colher de sobremesa de glucose, morangos, mirtilos, canela em pau e cravo-da-índia à gosto.

Modo de preparo: Leve todos os ingredientes ao fogo e deixe cozinhar até obter uma calda com a consistência de seu gosto. Desligue o fogo, adicione as frutas e mexa. Deixe esfriar. Desenforme o manjar e decore colocando a calda com as frutas sobre o doce.

Gelado de Abacaxi

Ingredientes: 800 ml de leite integral, 1 ½ lata de leite condensado, 1 lata de abacaxi picado, 100

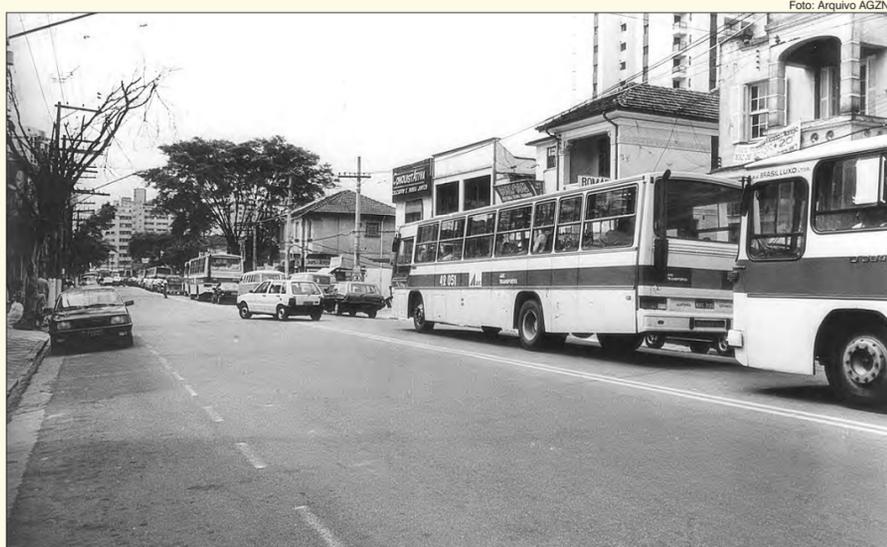


Foto: Arquivo AGZN

Ontem...

... O registro do trecho da Rua Alfredo Pujol, em Santana é de 9 de abril de 1994 e foi realizada na ocasião da matéria "Semáforos desregulados provocam congestionamentos em Santana", relatando um problema ocasional verificado na época. Cerca de 26 anos depois, ainda há muitas semelhanças nas duas imagens, porém o processo de verticalização do bairro vem transformando significativamente toda a região.

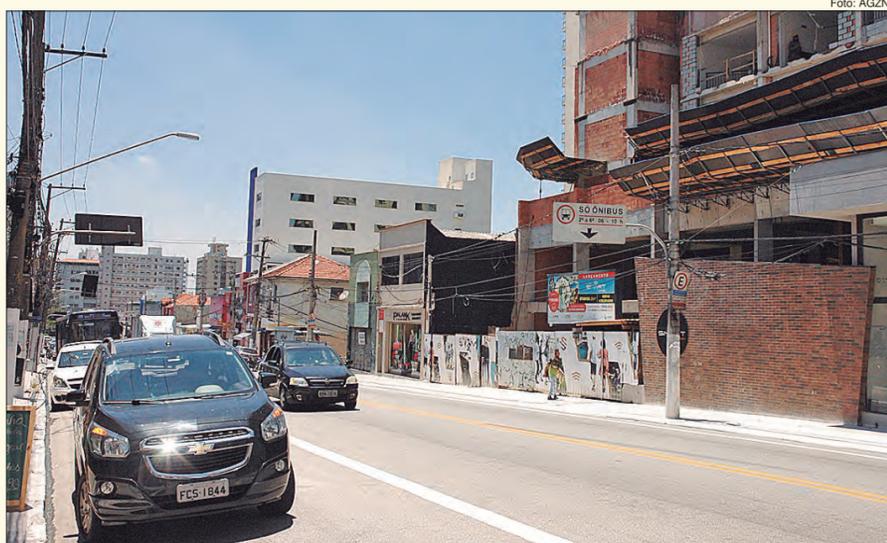


Foto: AGZN

Hoje...

... Os congestionamentos nas ruas centrais de Santana são ocasionais, porém desde o início da pandemia do novo Coronavírus, o trânsito em geral tem se apresentado muito mais tranquilo. O que não parou durante a pandemia foi o ritmo das obras em andamento. Nos últimos anos, observou-se a valorização imobiliária, tanto com a construção de empreendimentos de alto padrão, quanto os compactos, voltados para o público que prioriza questões como: fácil acesso a transporte coletivo, comércio e serviços. Acompanhando as diferentes tendências do mercado imobiliário, Santana vai aos poucos se transformando, ao mesmo tempo que mantém muito da sua tradição.

comgás

#renoveseugás

Fornecimento contínuo de gás em casa? Você pode!

A Comgás traz a praticidade e a segurança do **gás natural encanado** até você - prepare suas receitas e aproveite aquele banho quentinho sem imprevistos. As **vantagens** são muitas:

- O abastecimento **não falta, não falha e não acaba**¹.
- Diminui a **circulação de estranhos** na sua casa.
- Não ocupa espaço, deixando **área livre** pra você.
- Rede **monitorada** em tempo real pela Comgás **24 horas** por dia.
- A tarifa é **regulada** e você **só paga depois** que consumir².

Instalação do gás natural encanado³
+ Conversão de equipamento⁴

Não perca nossa oferta especial:

Em até 36x

Parcelas debitadas na conta de gás

Contrate agora em comgas.com.br/querosercliente

Ou acesse o QR Code:

