



LA FEMME

A SUA REVISTA FAVORITA

Ano XI - Edição 132 - Setembro 2020

www.revistalafemme.com.br



MÊS DE ANIVERSÁRIO

MÊS DE ANIVERSÁRIO



Este ano o nosso mês de aniversário tá diferente, né?

Pois é, nós também estamos com saudades de uma super festa pra agitar o mês de Setembro, mas sabemos da importância de ficarmos todos em casa com saúde e em segurança.

Por conta da pandemia este ano não teremos o nosso tradicional baile que reúne grandes empresários e personalidades da nossa Região, e premia os profissionais que mais se destacaram.

Enquanto nosso próximo evento não acontece, que tal relembrar tantos momentos especiais que já vivemos juntos e conferir as lindas fotos que separamos? São professoras, médicas, empresárias, artistas e diversas outras profissionais que brilharam no nosso tapete vermelho ao longo de tantos anos de festa.

Você está nessas fotos? Aproveite para compartilhar com os amigos e marcar o nosso @!

No mês de Setembro também é comemorado o Dia do Brigadeiro, no dia 10 desse mês, você sabia? Pra comemorar o mês inteiro, separamos as receitas dos melhores brigadeiros pra você testar em casa!

Não se esqueça de tirar uma foto bem bonita da sua receita e publicar nas redes sociais usando a #receitaslafemme tá bom?

Beijos e até breve, da redação!

A LEI DO VALE A PENA



Em várias situações que a vida nos oferece, ficamos geralmente em dúvidas quanto às decisões a serem tomadas: fazer ou não fazer? Eis a questão! Para ajudar, em minhas palestras eventuais, criei um jogo de palavras intitulado "A Lei do Vale a Pena". Assim, o leitor poderá criar rumos para se orientar e alavancar a postura de vencedor. Vejamos os mais variados exemplos: Vale a Pena, dormir até tarde deixando o seu corpo inerte, sujeito a doenças ou levantar-se mais cedo, buscar melhores condições de saúde para a sua vida e encontrar no trabalho a verdadeira felicidade e oportunidades que estão ao seu alcance?

No aspecto pessoal: Vale a Pena, manter certos relacionamentos

de amizade e namoro com quem nada tem a acrescentar à sua vida, com defeitos inadmissíveis, tipo pessoa mentirosa, megalomaniaca e que cerceia seus movimentos, com o péssimo hábito de explorá-la financeiramente ou, eis a questão: ficar algum tempo sozinha em busca de outras pessoas que possam enriquecer seus conhecimentos e proporcionar a estabilidade emocional que você tanto procura?

No âmbito familiar: Vale a Pena, permanecer em convívio com pessoas que você não pode mudar seus hábitos e fazer feliz, mas que lhe mantêm em estado de tensão, sem nenhuma perspectiva de mudança ou partir para a sua independência emocional e estabilidade financeira, inclusive?

No profissional: Vale a Pena, permanecer em um trabalho que não lhe dá chance de crescer e desenvolver a plenitude da sua criatividade, mantendo-lhe preso a serviços pouco atrativos, em ambiente desagradável, por insegurança, ou sair em busca de no-

vos desafios mesmo que não com-pense em termos de rentabilidade momentaneamente, mas que lhe traga felicidade e oportunidades de crescimento emocional e material futuramente?

O mundo é cheio de oportunidades. Todos estão ávidos de ideias, coragem e inspiração para seguirem um líder que lhes mostre os caminhos para o seu crescimento profissional e que seja o exemplo daquele que renunciou aos velhos conceitos em que o aprisionavam e o deixava inerte. A verdade é que o mundo e algumas pessoas que estão ao seu redor estão necessitando do seu talento e o seu exemplo de vida!

O que vale a pena mesmo é você sair do bloqueio mental em que se encontra e sair em busca das oportunidades que o mundo oferece que estão a espera de alguém com um espírito renovador e que seja alguém muito especial: Você!

Hilton Nascimento
Diretor Executivo

*Hilton Nascimento é palestrante, autor do livro NÃO FUJA DO MARKETING e acadêmico da AARALETRAS

Para Refletir

"Convém evitar três acidentes geométricos na vida: círculos viciosos, triângulos amorosos e bestas quadradas."

LA FEMME

EXPEDIENTE

**Direção e
Jornalista Responsável**
Hilton Nascimento
(MTB--34017-RJ)

Fotos
Arquivo La Femme/
Reprodução da Internet

Para Anunciar
22 2673-8530 / 22 9 9227-9408
Whatsapp: (22) 99746-1656
hn@revistalafemme.com
Atendimento ao leitor
22 2673-8530
contato@revistalafemme.com
facebook.com/revistalafemme
www.revistalafemme.com.br
Endereço
Av. Brasil, 141 - Sala 604
Ed. The Office, Centro

Araruama - RJ
Distribuição Direcionada
Araruama - Saquarema - Iguaba Grande - Cabo Frio

Os artigos, fotos e colunas assinadas são de inteira responsabilidade de seus autores, inclusive quanto a sua origem, não expressando a linha editorial deste veículo.

As pessoas mencionadas nesta revista, inclusive no expediente, com funções específicas, são meros colaboradores, não tendo portanto nenhum vínculo empregatício com a Revista La Femme. É expressamente proibida a divulgação total ou parcial do conteúdo desta publicação, incluindo textos ou fotos, sem prévia autorização.

***Em função da determinação de Isolamento Social, a Revista La Femme está sendo veiculada apenas em formato digital**

2020 é o ano que deveríamos pular no calendário. Além das milhares de vidas ceifadas pela pandemia no Brasil, tivemos perdas irreparáveis dentre os amigos e pessoas conhecidas, tais como, Dra. Heloisa March, Leonardo, Didi, Arnaldo e Dr. Fernando Carvalho. Desejamos que Deus conforte suas famílias e amigos.

Mais uma: O "acidente" no Líbano, explosão na Rússia e engavetamento de carros no Sul: Mais dores para justificar que o ano de 2020 deva ser exorcizado!

Outra: Empresas tradicionais, livrarias e restaurantes fechando definitivamente suas portas por força da pandemia e o seu resultado: "DESEMPREGO E RECES-SÃO!"

E ainda tem mais: Os hospitais de Campanha sendo demolidos no Rio de Janeiro enquanto o número de mortos pela Covid-19 continua crescendo. Uma vergonha e mau uso do dinheiro público.

Para que o ano de 2020 possa de fato mudar a sua feição é nesse momento que deve ocorrer um movimento mundial de apoio entre os povos em busca de cada ser humano ajudar ao próximo, deixando de lado as diferenças políticas, religiosas e filosóficas, pois afinal somos todos irmãos, filhos do mesmo PAI.

Você está preparada pra mudar de vez a forma de divulgar sua empresa? A edição de Setembro da Revista La Femme estará de volta ao formato impresso e traz muitas novidades para os anunciantes. Não perca tempo e

faça parte desse grupo exclusivo!

Alguns profissionais vão precisar reinventar a sua profissão em função da Pandemia. Algumas atividades deixarão de existir e alguns tipos de negócios não reabrirão. Alguns vão descobrir que o seu ganha pão é facilmente descartável. Portanto, é hora de recriar uma atividade rentável, deixar de viver de ilusão e colocar a mão na massa.

Aos Pais, deixamos aqui nossa homenagem pela data especial deste mês.

Notícias para esta coluna

Anote aí: (22) 2673-8530
contato@revistalafemme.com

HUMOR

CONVERSA NO ÔNIBUS

Num ônibus, um padre sentou-se ao lado de um bêbado que, com dificuldade, lia o jornal. De repente, com a voz "empastada", o bêbado perguntou ao padre: - O senhor sabe o que é artrite? O pároco logo pensou em aproveitar a

oportunidade para passar um sermão no bêbado e respondeu:

- É uma doença provocada pela vida pecaminosa e sem regras: excesso, de consumo de álcool, drogas, maconha, crack, e, certamente mulheres perdidas, prostitutas, promiscuidade, sexo, farras e outras coisas que nem ousa dizer.

O bêbado arregalou os olhos, calou-se e continuou lendo o jornal.

Pouco depois o padre, achando que tinha sido muito duro com o bêbado, tentou amenizar: - Há quanto tempo o senhor está com artrite? - Eu? Eu não tenho artrite! Diz aqui no jornal que quem tem é o Papa.

Evite a propagação do COVID-19 em **7 PASSOS**

- 01** Lave suas mãos com frequência
- 02** Evite tocar seus olhos, nariz e boca
- 03** Ao tossir, cubra sua boca com o cotovelo ou um lenço
- 04** Evite aglomerações e não faça contato com ninguém que apresente febre ou tosse
- 05** Fique em casa se você não se sentir bem
- 06** Se você tiver febre, tosse ou dificuldade para respirar, procure um médico — mas ligue antes
- 07** Busque informações em fontes confiáveis



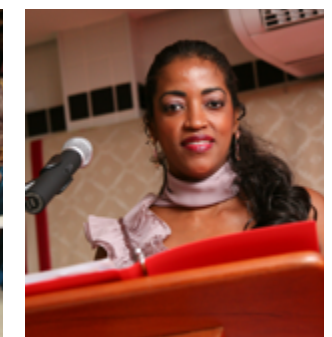
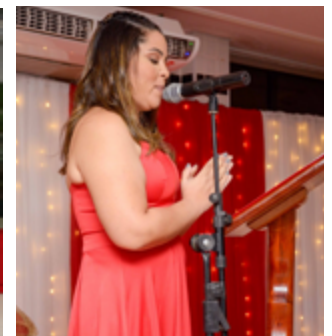
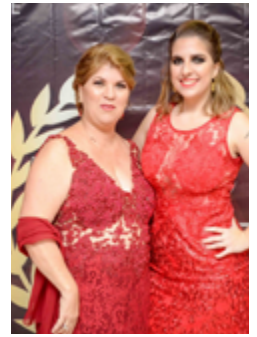
#StopTheSpread

Fonte: OMS

ANIVERSÁRIO DA REVISTA LA FEMME

Mês de Setembro por aqui é de muita animação, agitação e preparativos para o evento mais esperado do ano! Este ano, pela primeira vez desde o lançamento do troféu Personalidades La Femme, não teremos nossa grande festa, que reúne os principais profissionais das áreas de educação, saúde, direito, artes, entre outros. Mas não se preocupem, ano que vem estaremos juntos novamente comemorando mais um aniversário da sua revista favorita e premiando os profissionais que mais se destacam em suas áreas de atuação.

Enquanto isso, que tal relembrar tantos momentos especiais que já vivemos? Confira nas próximas páginas uma seleção de deliciosas lembranças de todos os nossos eventos e de tantas pessoas especiais que já passaram pelo nosso tapete vermelho, além do incrível time de fornecedores e parceiros que não mede esforços pra colocar em prática todos os nossos sonhos! Nos vemos no próximo ano!







ESTAMOS VOLTANDO!

A sua revista favorita está voltando ao formato impresso. Em breve você volta a receber nosso conteúdo e todas as novidades em mãos. Mas é claro que a gente não vai abandonar a internet, né? Fique de olho nas nossas redes sociais e acompanhe todo o conteúdo especial que compartilhamos por lá!

Logo logo você poderá conferir também um novo site, com muitas matérias e conteúdos EXCLUSIVOS para clientes! Você não vai ficar de fora dessa, né?

NOVA EDIÇÃO +
NOVO SITE +
MUITO CONTEÚDO ESPECIAL
PRA VOCÊ E SUA EMPRESA!

WWW.REVISTALAFEMME.COM.BR



Cantinho do Poeta



Cid José C. Magioli
Médico e Poeta
Presidente da Academia
Araruamense de Letras

Prezados leitores da Revista La Femme, setembro é o mês da Primavera, a estação que sorri para a vida. Nestes últimos sete meses marcados por sofrimento, ansiedade, medo e incerteza, devido a esta inexorável pandemia desencadeada pelo Coronavírus, seguimos ávidos no prumo da sobrevivência. Esta coluna não poderia deixar de exaltar a Primavera. Seja bem-vinda princesa das estações, que as flores sorriam de esperança para o mundo. Que aprendamos várias lições, entre elas que todos somos iguais, que podemos direcionar as nossas vidas, que precisamos cultivar mais a paciência através da solidariedade e do amor.

Exercendo as minhas atividades laborais de médico e poeta, neste período de pandemia, estudei muito, escrevi exaustivamente, li livros elucidativos e tornei a ler livros que estavam armazenados em minha fiel estante. Entre eles, A Vida por Linhas

Certas, de Legrand, editado em 1952 / Yangraf Gráfica Editora Ltda, que conta a seguinte parábola: Um vendedor hábil numa quermesse, tinha uma técnica simples mas muito eficaz de vender os seus balões de gás: soltava de tempo em tempo um dos balões. A medida que o balão ia subindo, chamava a atenção das crianças que pediam aos seus responsáveis para comprar os balões agrupados no "cacho" sorridentes, aguardando os seus pequeninos consumidores.

O sábio vendedor soltou o primeiro balão vermelho que ascendeu bailando ao firmamento. Vendeu muitos balões. A seguir, libertou outro balão, desta vez de cor azul turquesa, que contrastava com o lindo azul celestial. Continuava frenético vendendo os balões. Numa pequena pausa em suas vendagens, soltou outro balão, desta vez amarelo ouro, que subiu dançando ao ritmo do cáldido vento.

Um menino negro que estava sentado nas proximidades observava todo o movimento das libertações dos atraentes balões. Acompanhava a alegria das crianças quando saíam "empulseiradas" com os balões amarrados nos braços. Uma profunda tristeza se apoderou daquele coração solitário. Não só porque era pobre e não podia comprar um dos balões, mas porque observa desolado que o vendedor soltara balões de diferentes cores, exceto o balão de cor da sua pele.

Levantou-se e triste e indagou ao vendedor por que ele soltou o balão vermelho, depois o azul, depois o amarelo, e não libertou o balão de cor preta. E enfático questionou: será que o balão de cor preta não sobe tão alto

quanto os balões de outras cores?

O sábio e hábil homem, percebendo a indignação do menino, sorriu um sorriso de solidariedade. Tirou do "cacho" dois balões pretos. Solto o primeiro e ficou observando a subida imponente ao sopro do vento. O menino também observava atento o balão subir. Quando o balão preto estava bem alto, quase sumindo aos olhos do menino, o vendedor deu o outro balão da mesma cor ao menino, amarrou-o em seu punho e calmamente explicou: olha como o balão preto subiu. Está vendo menino? Aprenda a lição que não é a cor do balão que faz ele subir e sim o que está dentro de cada balão. O menino despediu-se contente com o seu balão preto pendurado no braço e ainda mais feliz com a explicação, a qual levou para o resto de sua vida.

Segue um Hai-kai de minha autoria, pequeno no tamanho, mas imenso na poética:

HAI KAI

No mundo o que somos:

Estáticos passageiros?

Sábios condutores?

Cid José C. Magioli



Avenida Brasil, 10 - salas 709/710
Centro, Araruama/RJ
(Prédio da Politécnica)

(22) 2665-6320
(22) 98805-2994

Particular e convênios

Dr. Cid José C. Magioli
Clínica Médica / Homeopatia

Dra. Eulênir M^ª de A. Magioli
Ginecologia / Homeopatia

Dr. André Luis de A. Magioli
Cardiologia

Dr. Patricia Aguiar
Alergia e Imunologia / Dermatologia

Exames complementares / Procedimentos:

- Colpocitológico / Preventivo
- Eletrocardiograma
- MAPA de 24 horas
- Holter de 24 horas
- Teste Ergométrico
- Risco Cirúrgico
- Testes de Alergia / Imunoterapia (Vacina para alergia)
- Dermatoscopia (exames de "pintas" e "sinais")
- Botox, Preenchimento, Peeling e Cirurgia Dermatológica



MEI

**VOCÊ ESTÁ PREPARADA PARA
SER DONA DO SEU PRÓPRIO
NEGÓCIO?**

O mundo mudou e a forma de vender e negociar com os seus clientes também. Você está preparada para atender a esse novo consumidor com a legalização da sua empresa e toda a documentação em dia?

Entre em contato com a gente e tire todas as suas dúvidas!

ESCRITÓRIO CONTÁBIL KATIA MONACO



CONFIANÇA E CREDIBILIDADE

AV. BRASIL 141, SALA 604, CENTRO - ARARUAMA RJ
(22) 2665-0219 | (22) 98827-6503



O MUNDO MUDOU A FORMA DE SE COMUNICAR TAMBÉM

VOCÊ NÃO VAI QUERER FICAR
DE FORA NÉ?

A chegada de uma pandemia pegou a todos de surpresa e fez com que muita coisa no mundo fosse repensada. Um dos setores mais atingidos foi a economia, onde milhares de pessoas perderam seus empregos, seu poder de compra e deixaram de sair de casa e consumir produtos e serviços, causando o fechamento de inúmeras empresas em uma verdadeira bola de neve.

É claro que pensar em saúde e prevenção é essencial, assim como manter medidas de isolamento e higiene, mas é preciso também preparar sua empresa para atender a uma nova demanda de consumidores que vem surgindo.

Durante a quarentena, as pessoas passaram a realizar mais compras virtuais, solicitar atendimento via Whatsapp e utilizar aplicativos para agendamento de serviços, busca e comparação de preços, etc.. Mas será que o seu negócio está preparado para atender a essa nova forma de consumir?

Para que sua comunicação com o cliente seja cada vez mais eficiente, é preciso criar um plano de marketing estratégico, que vai desde a criação de uma identidade até a divulgação e o relacionamento com o cliente. Nesse momento, o apoio de uma equipe especializada faz total diferença para o seu negócio.

Com mais de 10 anos de experiência, a Revista La Femme já atendeu centenas de clientes que tiveram resultados impressionantes em suas empresas. Entre em contato agora mesmo e faça o seu orçamento para um plano de marketing completo!

E-mail: contato@revistalafemme.com



JG Festas e Doçuras completa 5 anos trazendo alegria e encantamento para os seus clientes

Há 5 anos o ramo de decoração de festas ganhou um novo empreendimento. Em 2015, após o nascimento do seu filho João Gabriel, a empresária Karla Duarte apostou todas as fichas em um trabalho que uniria tudo o que há de melhor em termos de talento, amor, capricho e muita dedicação: a decoração de festas.

Como tudo o que é novo, o começo não foi fácil, mas Karla persistiu, se dedicou e tirou do papel o sonho de empreender! A JG Festas e Doçuras completa neste mês 5 anos de existência e vem se destacando cada vez mais, levando alegria e muito capricho desde as comemorações minimalistas feitas em casa, até as festas mais elaboradas, confira nas fotos abaixo.

A primeira decoração profissional!



Acompanhe as novidades no Instagram @jgfestasararuama e solicite seu orçamento pelo número (22) 98818-5019

INCENTIVE MULHERES EMPREENDEDORAS

QUANDO VOCÊ COMPRA DO PEQUENO NEGÓCIO, TODO MUNDO GANHA!

★★★★★

UMA CAMPANHA DA REVISTA LA FEMME PELA
VALORIZAÇÃO DA MULHER EMPREENDEDORA

 **LA FEMME**
A SUA REVISTA FAVORITA



- Cabelo
- Maquiagem
- Produção de Noivas,
Madrinhas e Debutantes
- SPA
- Depilação
- Tratamento Corporal
- Unhas decoradas

Tel. 2665-8894 (22)9 9222-7913

Av. Araruama, 1111, loja 1 - Centro Comercial Pinho, Vila Capri, Araruama

Renato Leal

FOTOGRAFIA



(22) 98172-2094



(22) 98172-2089



Debutante



Infantil



Casamento



Book



Renato Leal Fotografia



ANIVERSÁRIO DO COLÉGIO CEJAN

O Colégio CEJAN comemora neste mês de Setembro 22 anos de história. Apesar de ter uma comemoração diferente este ano, a escola tem motivos de sobra pra festejar. É que desde o início da pandemia da Covid-19, o CEJAN se posicionou e criou uma rápida estratégia de aulas 100% online, atendendo a todos os alunos com o carinho e cuidado de sempre. Parabéns e sucesso!



Ki Festas

Buffet de Araruama

Sua festa realizada com requinte e bom gosto - Pagamento facilitado

Casamentos - 15 anos - Temas infantis
Formaturas - Bodas - Almoços - Jantares
Coffe Breacks - Cocktails - Churrascos

Aceitamos Cartão de Crédito
Visa
Master Card

Direção: Marta e Luis Cláudio

Rua Dom Pedro II, 97 - 15 de Novembro - Araruama - RJ
Cels.: (22) 9 8825-1256 - 9 8825-0575 - ID 104*171085 - kifestas@superig.com.br

Mantenha seu ambiente de trabalho seguro!

Pratique boa higiene



Evite apertos de mãos e use métodos de saudação sem contato



Lave suas mãos quando chegar e programe lembretes regulares de higienização



Desinfete superfícies como maçanetas e mesas com álcool 70% regularmente



Evite tocar em seu rosto e cubra sua boca ao tossir e espirrar



Aumente a ventilação abrindo janelas e portas

Limite reuniões e viagens desnecessárias

Vamos usar videoconferências ao invés de reuniões físicas

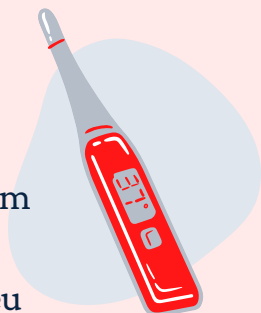
Quando videoconferências não forem possíveis, faça suas reuniões em salas e espaços ventilados

Suspenda todas as viagens desnecessárias.



Fique em casa se...

- Você estiver doente
- Você morar com alguém que esteja doente
- For possível realizar seu trabalho via home office



Cuide de seu bem-estar mental e emocional

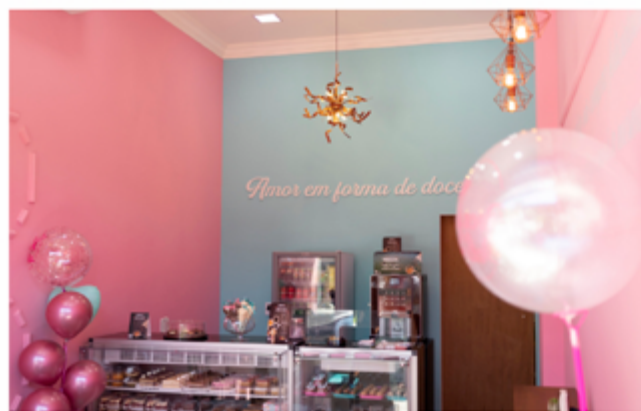
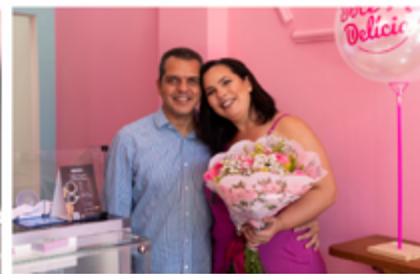
O momento de pandemia é estressante e causa ansiedade em muitas pessoas. Por isso é importante não só prevenir doenças como também cuidar da sua saúde mental. Não se cobre tanto, tenha paciência e organize seu tempo de trabalho.



DOCE DELÍCIA INAUGURA PRIMEIRA FILIAL EM ARARUAMA

Fotos: Matheus Ferreira

A loja mais doce da cidade acaba de inaugurar sua primeira filial em Araruama. O novo espaço fica localizado no **Open Mall** e conta com toda a qualidade das delícias que você já conhece. São bolos, docinhos, tortas e outras sobremesas bem pertinho, pra deixar seu dia mais doce! Além da loja nova, a matriz da **Pontinha** também está em pleno funcionamento, onde todas as delícias são preparadas com muito carinho e cuidado. Confira algumas fotos da inauguração e venha conhecer este novo espaço!



- Doces
- Tortas
- Brownie
- Kit Festa
- Kit Escolar
- Cup Cake
- Salgadinhos e Doces para Festa

☎ (22) 99968-5757

f docedeliciaparasuafesta

📷 doce_delicia

🌐 www.docedelicialagos.com.br

📍 Av. Presidente Eurico Gaspar Dutra, 131 Pontinha - Araruama. Próximo a Praça de Eventos.

Open Mall Araruama, loja 28

RECEITAS COM BRIGADEIRO

No mês em que se comemora o dia dessa delícia à base de chocolate, nada melhor do que receitas especiais pra comemorar né?

COOKIE COM BRIGADEIRO MOLE

Ingredientes:

Para o Cookie:

125 g de manteiga em temperatura ambiente; $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de açúcar; $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar mascavo; 1 ovo; 1 e $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de farinha de trigo; 1 colher (chá) de fermento em pó; 300 g de chocolate meio amargo picado; 1 colher de chá de essência de baunilha.

Para o Brigadeiro:

1 lata de leite condensado; $\frac{1}{2}$ medida de lata de leite; 1 colher (sopa) de manteiga; 3 colheres (sopa) de chocolate em pó; 2 xícaras (chá) de chocolate granulado; 5 bolas de sorvete de baunilha.

Modo de Preparo:

Cookie

Misture a manteiga, açúcar, açúcar mascavo e a essência de baunilha. Adicione o ovo batido aos poucos e misture bem. Em uma batedeira, adicione a farinha aos poucos e adicione o fermento. Por último, adicione o chocolate picado. Forme bolinhas e asse em forno pré-aquecido por aproximadamente 15 a 20 minutos, a 250°C.

Brigadeiro

Numa panela, misture o leite e o chocolate em pó. Leve ao fogo baixo e mexa bem, até dissolver o chocolate. Junte o leite condensado, a manteiga e, quando ferver, calcule 15 minutos cozinhando, sem parar de mexer, ou até aparecer o fundo da panela. Retire a panela do fogo e transfira o brigadeiro para o prato untado. Deixe esfriar. Numa tigela, coloque o chocolate granulado e deixe ao lado do prato com a massa de brigadeiro.

Para servir

Cubra o cookie com o brigadeiro mole e acrescente uma bola de sorvete de baunilha.

BRIGADEIRÃO

Ingredientes:

Meia xícara de chá de creme de leite fresco ou 120 mililitros

300 gramas de leite condensado ou 1 xícara de chá

4 ovos

400 gramas de chocolate meio amargo derretido ou 3 xícaras de chá

Modo de Preparo:

No liquidificador, coloque 4 ovos, meia xícara de chá de creme de leite fresco, 300 gramas de leite condensado, 400 gramas de chocolate meio amargo derretido e bata por 2 minutos. Transfira para uma forma de pudim de 17 centímetros por 6 centímetros de altura untada com manteiga e polvilhada com açúcar, cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180 graus em banho maria por 1 hora.

Retire do forno, leve à geladeira por no mínimo 2 horas. Depois desse tempo, retire da geladeira, desenforme, decore com chocolate granulado e sirva.

PÃO DE BRIGADEIRO

Ingredientes:

1 tablete de fermento biológico

4 colheres (sopa) de açúcar

2 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

$\frac{1}{2}$ lata de creme de leite

3 e $\frac{1}{2}$ xícaras (chá) de farinha de trigo

1 pitada de sal

Recheio:

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

$\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de margarina

$\frac{1}{2}$ lata de creme de leite

Modo de Preparo:

Massa

Em uma tigela, dissolva o fermento no açúcar, misture os ovos, a margarina, o creme de leite e aos poucos a farinha de trigo. Trabalhe a massa até soltar das mãos. Cubra e deixe descansar até dobrar de volume.

Recheio

Em uma panela misture o leite condensado, o chocolate em pó, o leite e a margarina. Leve ao fogo brando, sem parar de mexer, cozinhe até começar a desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo e misture o creme de leite. Deixe esfriar. Com a massa faça bolinhas e recheie com o brigadeiro. Feche bem, coloque duas camadas de bolas em uma forma retangular untada com margarina. Deixe descansar 10 minutos e asse no forno preaquecido a 200° durante 40 minutos ou até dourar. Deixe amornar e desenforme. Dica: Polvilhe açúcar de confeiteiro ou chocolate em pó.

A woman with long blonde hair, wearing a red dress with a gold belt and a fur stole, is holding several shopping bags. The bags are gold, brown, red, and light blue. She is looking towards the camera with a slight smile.

As mais de 20 mil leitoras da
Revista **LA FEMME**

Compram:

Carros
Roupas
Imóveis
Sapatos
Cosméticos
e muito mais...

Escolhem
serviços como:

Médicos

Advogados

Academias

Colégios

Salões de Beleza...

E você, tá esperando o quê?

Solicite a visita dos nossos
representantes e conheça
o marketing ideal
para a sua empresa!

(22)2673-8530

**Colégio
CEJAN**

**OS MELHORES ALUNOS
ESTUDAM AQUI!
A ESCOLA QUE TODOS
FALAM BEM!**

**MATRÍCULAS
ABERTAS!**

2020

UNIDADE XV ☎ (22) 2665-8181 UNIDADE CENTRO ☎ (22) 2673-6374