



**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.

LEMBRETE  
**BEBA  
ÁGUA!**

Um corpo hidratado é um corpo saudável.



MANTENHA A  
**CIDADE  
LIMPA!**

A Lei de Crimes Ambientais (Lei nº 9.605/1998) considera o descarte irregular de lixo um crime, com possibilidade de multa, detenção ou reclusão.



**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 linguíça 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 linguíça ao fogo em uma panela com meia xícara de água e deixe ferver até secar água e a linguíça, 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.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO  
**Câmara Municipal de Nova Iguaçu**  
ATOS OFICIAIS  
O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU, no uso de suas atribuições regimentais,  
**RESOLVE:**  
**PORTARIA Nº 159, DE 24 DE JANEIRO DE 2025.**  
**TORNAR SEM EFEITO** a Portaria nº 067, de 10 de janeiro de 2025, publicada em 11 de janeiro de 2025 no Jornal Hora H.  
Nova Iguaçu, 24 de janeiro de 2025.  
**MARCIO LUIS MARQUES GUIMARAES**  
Presidente

**VAMOS COLORIR!**

**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.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



**Prefeitura Municipal de Iguaba Grande**

ATOS OFICIAIS

**AVISO DE ADIAMENTO SINE DIE**

A Comissão de Pregão da Prefeitura Municipal de Iguaba Grande / RJ, através do Pregoeiro Oficial, comunica aos interessados o adiamento **SINE DIE** da licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 001 / 2025 – Processo nº 556 / 2024, cujo o objeto trata se da Contratação de empresa de engenharia para prestação de serviços de execução de drenagem

pluvial urbana, base e sub-base para construções, pavimentações e implantação e restauração de pavimentos com lajotas de concreto intertravado, com locação de equipamentos e com mão-de-obra para execução dos serviços no Município de Iguaba Grande-RJ, marcado inicialmente para o dia 29 / 01 / 2025, em face de impugnação ao Edital. Maiores informações sobre no que se diz respeito a este aviso através do Portal Transparência da PMIG:

<https://www.iguaba.rj.gov.br>, na aba "transparência – licitações 14.133/21"; no endereço eletrônico [www.bnc.org.br](http://www.bnc.org.br) e no endereço eletrônico do Portal Nacional de Compras Públicas – PNCP.

Iguaba Grande 24 de janeiro de 2025

**Hérick da Costa Correa**  
Pregoeiro