

INFORMATIVO SUÍNO PAULISTA

BOLSA DE SUÍNOS



ENCONTRO TÉCNICO COMERCIAL



RECEITA

Panqueca de Doce de Leite com Bacon Caramelizado

Ingredientes:

- 1 xícara de leite
- 1 ovo
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 300 g de doce de leite
- 200 g de bacon em cubos
- 3 colheres (sopa) de açúcar mascavo (ou açúcar comum)
- 1 colher (sopa) de mel (opcional)



Modo de preparo:

1. Massa:

- Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo.
- Em uma frigideira antiaderente, faça discos finos de panqueca e reserve.

2. Bacon caramelizado:

- Frite o bacon na própria gordura até ficar bem crocante.
- Escorra o excesso de gordura.
- Adicione o açúcar e mexa até derreter e envolver o bacon.
- Se quiser, finalize com mel para dar brilho e mais sabor agridoce.

3. Montagem:

- Recheie as panquecas com bastante doce de leite.
- Dobre ou enrole.
- Finalize com o bacon caramelizado por cima.

Fonte: www.tudogostoso.com.br/receita

AGENDA CONSÓRCIO

05 a 09 de junho

TP 391 Aminoácidos e TP 1078 Antibióticos
Aberta aos fornecedores

11 de junho

Comissão de Licitação da Tomada de Preço 391 Aminoácidos

19 de junho

Alimentação de Macros para entrega em Julho

EXPEDIENTE

EXPEDIENTE

Na próxima quinta e sexta feira o escritório da APCS | CSP estarão fechados.

— Obrigada —

EMPRESAS ASSOCIADAS

