



ANO XX | 10 de Abril de 2020 | Diretora: Sandra Ribeiro Gonçalves | SEMANÁRIO GRATUITO

Ainda assim, Páscoa

- **A mensagem do Arcipreste de Vila Nova de Famalicão** (Pág. 2)
- **“Novos” símbolos: uma cruz e uma vela à porta ou à janela** (Pág. 3)
- **Operação “Páscoa em casa”: restrições à circulação** (Pág. 4)
- **Receitas e dicas de trabalhos manuais, para envolver todos na preparação desta Páscoa em círculo restrito** (Págs. 6 e 7))



Uma Páscoa diferente, mas uma Páscoa feliz

**A equipa do jornal “O Povo Famalicense”
deseja uma boa Páscoa a todos os famalicenses**



e costumes que já não produzem os seus efeitos. Os sinais de que a Páscoa está a ser vivida e celebrada estão nas nossas Igrejas Domésticas, as famílias, onde pais e filhos se reúnem para celebrar os mistérios da fé. Não têm faltado subsídios para a família celebrar em casa a sua fé. Não faltam também os sinais visíveis das cruzes ornamentadas nos jardins ou nas portas das casas. Não faltarão também as velas à janela ou nos varandins das casas para assinalar que a família está em vigília pascal, unida a toda a Igreja universal a celebrar a Páscoa.

Por isso, estamos todos a reinventar a Páscoa. Não a Páscoa em si, mas o modo de a viver e de a celebrar. Os rituais alteraram-se substancialmente mas a sua essência permanece. Apesar de termos que fazer tudo de forma condicionada e contida, estamos a constatar que este mal da pandemia do coronavírus Covid – 19 espevitou a nossa criatividade e está a dar-nos a oportunidade de sairmos da rotina, de alguns hábitos

Tudo mudou, menos a Páscoa

incessantemente une o visível ao invisível, a terra e o céu, o instante e o eterno, a nossa pobreza e a riqueza de Deus. A Páscoa é a semente aberta, a desabrochar, a rebentar de força e de vida, a crescer e a transformar-se em planta, em árvore, em acontecimento novo.

A Páscoa revela sempre o supremo excesso do Amor que Deus tem por nós. O filósofo Gabriel Marcel diz: "Amar é dizer: tu não morrerás!". A Páscoa é este grande sopro inesperado, excessivo, e mesmo louco do Amor de Deus, revelado em Jesus Cristo. O que a Páscoa nos dá não é a morte mas a vida intensa, amada e desejada por Deus. Por isso, a Páscoa apresenta-se-nos como o coração do tempo. Dela tudo nasce, tudo depende e tudo ganha alento

e sentido.

Com o nosso coração, assim, animado e fortalecido pela ressurreição de Cristo, não vemos neste acontecimento pandémico apenas dificuldades e problemas, perturbação e medo. Vemos também oportunidades.

Aqui está a nossa oportunidade para a mudança. Tudo mudou! Tudo está a mudar! E eu como estou a encarar esta oportunidade de mudança!? O mundo, isto é, a família, os idosos, os agentes de saúde, os mais pobres e frágeis, os presos, os indigentes, os injustiçados, só serão diferentes quando eu perceber a importância e o valor que cada um destes tem na minha vida. Vou cuidar deles!? Com o Covid-19 ou em qualquer

outra situação, não deixemos de nos empenhar, ainda mais e seriamente, na superação destes flagelos, cada um de nós cumprindo o seu papel com responsabilidade. Estes gestos e atos são já ações pascuais, transformadoras.

Com o Papa Francisco, bem sabemos que "estamos todos no mesmo barco" e "ninguém se salva sozinho", e que no meio desta "tempestade que desmascara a nossa vulnerabilidade" precisamos de "despertar e ativar a solidariedade e a esperança" e "renovar a nossa fé pascal".

A Páscoa é o Coração do Tempo! Vamos então centrar-nos no que é essencial. O Papa Francisco, numa inédita oração pela humanidade, deu o tom: "É o tempo de readjustar a rota da vida rumo a Ti, Senhor, e aos outros. (...) O Senhor interpela-nos e, no meio da nossa tempestade, convidanos a despertar e ativar a solidariedade e a esperança, capazes de dar solidez,

apoio e significado a estas horas em que tudo parece naufragar. (...) O Senhor desperta, para acordar e reanimar a nossa fé pascal. Temos uma âncora: na sua cruz, fomos salvos. Temos um leme: na sua cruz, fomos resgatados. Temos uma esperança: na sua cruz, fomos curados e abraçados, para que nada e ninguém nos separe do seu amor redentor".

Em Cristo ressuscitado, o nosso rosto expresse verdadeira alegria e confiança. Tenhamos todos o rosto de gente salva.

Agora é a vida do Ressuscitado a marcar o tempo. Vivamos n'Ele, com Ele e como Ele.

A todos e a cada um de vós, a todas as comunidades e a todas as famílias, desejo uma Páscoa santa e fecunda.

P.E FRANCISCO CARREIRA,
ARCIPRESTE
DE VILA NOVA DE FAMALICÃO



Mesmo afastados, CONTINUAMOS Juntos. BOA PÁSCOA.

#FiqueEmCasa

Uma cruz e uma vela em local visível para assinalar a quadra é o desafio do Arciprestado

“A nossa casa é a nossa Igreja”



ra para as festas pascais, a Igreja desafia todas as famílias cristãs a deixar que em cada casa o Senhor possa celebrar a Sua Páscoa, isto é, que cada família celebre este mistério de Vida e de amor na intimidade e na comunhão plena com Jesus", sugere-se.

Reconhecendo que abundam as propostas de como o fazer, o Arciprestado destaca esses dois símbolos. "Cada família cristã é convidada a colocar uma Cruz Pascal, florida, no seu jardim ou porta de casa no dia de Páscoa, podendo a mesma ali permanecer e ser cuidada até à celebração do Pentecostes". O Arcipresyado apela à "criatividade, podendo a Cruz ser decorada com um tecido branco, flores ou outros materiais, cujas cores e formas expressem alegria".

A estrutura arciprestal

A pandemia de Covid-19 desafia cada família a substituir este ritual pela colocação, num lugar de destaque, alguns símbolo, como uma cruz e uma vela, "fazendo de sua casa a Igreja de Jesus", sublinha em comunicado.

Os cristãos foram impedidos de celebrar a Páscoa nos moldes habituais, não podendo tomar parte das diferentes celebrações do Tríduo Pascal e do Domingo da Ressurreição. Não podem ainda realizar a tradicional Visita Pascal, e por isso mesmo o Arciprestado de Vila Nova de Famalicão

congratula-se com o facto de muitas "muitas famílias" terem já aderido a esta dinâmica", razão pela qual já no passado domingo, Domingo de Ramos, colocaram essa Cruz em local visível, embora a mesma ainda assuma um tom quaresmal e sóbrio, que difere da alegria triunfante da Ressurreição. "Por isso, são já muitas as casas onde se destaca esse sinal maior do amor de Deus à humanidade, ora decorada com ramos de oliveira e palmeira, ramos secos e coroas de espinhos ou ainda tecidos e flores de cor roxa", descreve. Para além do significado estritamente religioso, o Arciprestado também se mostra satisfeito com as dinâmicas que a tarefa gerou nas famílias, muitas delas confinadas à sua casa nestes dias em que se sugere o isolamento. "Ao mesmo



tempo, e também porque as famílias estão confinadas ao seu espaço familiar, as imagens de muitas dessas cruzes vão sendo partilhadas e divulgadas por todos nas redes sociais, constituindo uma interessante dinâmica", refere a propósito.

Além da Cruz, as famílias são também convidadas, respondendo a um apelo de D. Jorge Ortiga, Arcebispo de Braga, "a colocar uma vela acesa em local visível, janela ou varada, por exemplo, na noite de sábado, unindo-se assim a toda a

Igreja, em vigília, enquanto se aguarda a madrugada da Ressurreição".

Tratam-se de dois pequenos símbolos, mas que certamente "ajudarão cada família a fazer de sua casa a Igreja doméstica, assim como a rezar e a firmar-se na certeza de que Cristo está connosco também neste caminho da paixão desta pandemia, entregando-Se sempre por amor a nós e assumindo o peso da nossa Cruz", conclui o Arciprestado.

BOA PÁSCOA A TODOS OS CLIENTES



Santos Passos
Padaria & Pastelaria
Desde 1987

**PÃO DE LÓ | PÃO DE LÓ HÚMIDO | PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE | FOLAR |
DOCE BRANCO | DOCE AMARELO | SORTIDO HUNGARO | CASADINHOS**



**Santos Passos 2 - Av. dos Laborins, Joane (Junto ao posto da GNR)
Santos Passos 1 - Av. Pedro Hispano, Loja 3, Joane TLM.: 933 259 809**

PÁSCOA

12 DE ABRIL

FORNO A LENHA:

CABRITO ASSADO*

VITELA ASSADA*

BACALHAU GRATINADO

PICANHA LAMINADA

POSTA À CHURRASCÃO

ROJÕES À MINHOTA

BACALHAU À CHURRASCÃO

POLVO À LAGAREIRO

FILETES DE PESCADA

FRANCESINHA EM FORNO A LENHA

SERVIÇO
TAKE-AWAY
ALMOÇO
E JANTAR

RESERVAS
252 866 277
912 482 819

*ENCOMENDAS DE CABRITO
E VITELA ASSADA ATÉ 10 DE ABRIL

Sousa
CHURRASCÃO
Especialidades em Forno a Lenha

BOA PÁSCOA

*“Páscoa em casa”:
35 mil polícias na rua
para fiscalizar*

Nunca é demais lembrar que a GNR e a PSP arrancaram, zero horas da passada quinta-feira uma mega-operação de controlo às movimentações dos portugueses nesta Páscoa que é vivida em tempo de epidemia de Covid-19. As restrições vigoram até às 24 horas da próxima segunda-feira, e se quer contribuir para o esforço colectivo de debelar a pandemia o melhor mesmo é cumprir escrupulosamente. Estão envolvidos cerca de 35 mil homens e mulheres das forças de segurança.



Está decretada a proibição de circulação para fora do concelho de residência e o encerramento dos aeroportos portugueses. Refira-se que as exceções a esta proibição de deslocação são apenas as que se enquadrem em motivos de saúde e urgência, sendo que profissionais de serviços de segurança, Forças Armadas, Saúde e de outras classes podem circular sem restrições. Quem não cumprir incorre num crime de desobediência.

As autoridades estão já a promover operações de fiscalização dos condutores nos principais eixos rodoviários, nas entradas e saídas das principais cidades e estações rodoviárias e ferroviárias. Também as situações de obrigatoriedade de isolamento e a verificação de vítimas de violência doméstica vão ser verificadas.

Os eixos rodoviários de acesso ao Norte, Centro, Serra da Estrela, Algarve e locais tradicionalmente concorridos vão ser as mais fiscalizadas. Também os terminais de transportes públicos vão ser monitorizados.

Os idosos mais isolados vão ser alvo de atenção especial por parte de militares e agentes através de ações de proximidade, especialmente por telefone.

AIRGY
GRILLES
DIFFUSERS


MECHANIC AIR
FANS \ DUCTS \ ACCESSORIES

info@lojadoclima.com

**Votos de
Boa Páscoa!**

www.ceve.pt

Dar um novo significado à Páscoa

O ser humano faz-se de hábitos, crenças, rituais e tradições que o ajudam a saber quem é. Neste tempos de pandemia de Covid-19, os rituais foram suspensos, mas não a crença.

À falta desses rituais, das celebrações eucarísticas, das procissões, das visitas pascais, e mesmo dos almoços em família, há muito quem se questione se valerá a pena celebrar a Páscoa, ou que sentido fará celebrá-la sem esses símbolos a que nos habituamos desde tempos imemoriais.

A orientação do Governo e das entidades da saúde pública apontam para a necessidade de isolamento social, de cancelamento de tudo quando tenha subjacente a aglomeração de pessoas, mas isso não significa que não possamos aproveitar a festividade de outra forma, privilegiando de resto aquilo que é essencial, a família.

Para muitos especialistas, o momento em que vivemos, em que tantas certezas absolutas são desmentidas, e em que somos obrigados a formatar novas formas de vida, pode ser a oportunidade que temos de dar um novo significado à Páscoa, que significa "passagem", em hebraico (deriva de "Pésach", e o seu significado judaico não foge muito do significado cristão, já que a morte, seguida da ressurreição, e em seguida, da ascensão, não deixa de ser uma passagem).

A psicóloga Fátima Marques, coordenadora do projeto A Chave da Questão, que fornece acompanhamento terapêutico para pessoas que estão a enfrentar dificuldades com a pandemia acredita nisso mesmo. "É hora de deixar de lado a questão comercial, da compra desenfreada dos ovos de Páscoa, para priorizar o cunho mais afetivo da família", afirma. "Esse é o verdadeiro significado da Páscoa."

Para a especialista, nada como regressar ao prazeres simples da vida para regressar à nossa condição de humanos. "Esta é uma possibilidade para uma conversa mais tranquila, um estar mais pacificado, uma contação de histórias ou um outro significado mais afetuoso", sugere a terapeuta.

As actividades domésticas, por exemplo, e considerando que a maioria das pessoas está em condição de isolamento, são uma boa forma de reconectarmo-nos com os nossos.

O Povo Famalicense deixa-lhe nas páginas seguintes algumas dicas sobre o que fazer para passar estes dias de "reclusão" numa azáfama que será saudável para as relações, e para mentes que se querem activas. Porque não preparar você mesmo as iguarias típicas da quadra, e que tal envolver nesse processo os miúdos lá de casa?

Viaturas anunciam a Ressurreição em Castelões

Diferente será com certeza, mas não deixará de ser, em Castelões. Esse é o espírito inerente à iniciativa da Comissão Fabriqueira da Paróquia da Castelões, do pároco José Carlos Barbosa e da Junta de Freguesia, que no dia de Páscoa permitirão anunciar a Ressurreição de Cristo, percorrendo todas as ruas da freguesia entre as 9h30 e as 13h00.

No dia de Páscoa (domingo) às 9h30, sairão duas viaturas do Adro da Igreja, uma com amplificação sonora e outra com a Cruz, anunciando a Ressurreição de Cristo e que será transportada pelo Diácono David Azevedo.

Às pessoas pede-se que coloquem uma colcha branca nas janelas ou outro pano de preferência branco, bem como uma cruz feita de qualquer material ornada com flores. Quando o veículo passar pede-se às famílias, que estejam às varandas ou janelas. Quanto à hora que o carro irá passar em cada rua não é possível confirmar exactamente qual será, pelo que se apela às famílias que estejam atentas.

A organização lembra que a população não devem sair para a rua quando o veículo passar, nem reunir aglomerar-se.



Ramos  **padaria**
pastelaria
FELIZ PÁSCOA!



Qualidade é o nosso objetivo!

**PÃO DE LÓ | PÃO DE LÓ HUMIDO
PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE
SORTIDO HÚNGARO | CASADINHOS**



ETUDO AQUILO QUE PRECISA PARA A SUA MESA DE PÁSCOA

**RUA DE SANTIAGO - ANTAS
TLP.: 252 081 771 | TLM.: 912 189 776**

Os almoços em família estão desconvocados, fruto da pandemia, mas não é por isso que deixará de ter um almoço de Páscoa como manda a tradição do Minho. O cabrito, o arroz, os salgados e doces da avó ou da mãe também se podem fazer lá em casa. Veja como.

Cabrito assado à moda do Minho



pere com sal grosso e pimenta. Forre uma assadeira com as restantes cebolas cortadas em rodelas, e sobre ela coloque o cabrito, assim como um ramo da salsa e o louro, e deixe ficar assim durante 24 horas em local fresco. No dia seguinte regue o cabrito com o restante vinho, disponha à volta as batatas e tempere com sal e pimenta. Espalhe o resto da margarina cortada aos bocados sobre o cabrito e as batatas e leve a assar ao forno, regando de vez em quando com o molho que se vai formando.

Arroz de Forno (sugestão de acompanhamento)

Tome em conta que a receita em causa é para 8/10 pessoas. Precisará de 500 gramas de carne de vaca, 200 gramas de carne de porco ou um pedaço de presunto, um chouriço de carne ou meio salpicão, meia galinha, duas cebolas, salsa, um quilo de arroz, sal e pimenta e uma colher de chá de açafrão.

Ponha ao lume uma panela com dois litros de água. Deixa-se levantar fervura e, nessa altura, introduzem-se as carnes, uma cebola às rodelas e a salsa. Depois de tudo cozer muito bem (cerca de uma hora), cõa-se o caldo e junta-se o açafrão dissolvido num pouco de água fria. Junta-se ainda uma cebola às rodelas e um ramo de salsa. Deita-se o caldo num alguidar de barro preto e leva-se ao lume. No momento em que começar a ferver, junta-se o arroz, que deve ser de muito boa qualidade. Deixa-se levantar fervura rapidamente e com o lume forte, introduzindo-se em seguida no forno até secar.



Preparação deve começar na véspera

INGREDIENTES:

- 4 dentes de alho
- 500 gr. de batatas pequenas para assar
- 1 cabrito
- 4 cebolas
- 1 colher de chá de colorau
- 2 folhas de louro:
- 125 gramas de margarina
- pimenta q.b.
- sal q.b.
- 1 ramo de salsa
- 100 gramas de toucinho
- 2.5 dl de vinho branco

PREPARAÇÃO:

Arranje o cabrito barrando-o com a seguinte mistura: pique duas cebolas, os alhos e o toucinho, e junte-lhes 50 gramas de margarina, o colorau, um decilitro de vinho branco e temere o cabrito, assim como um ramo da salsa e o louro, e deixe ficar assim durante 24 horas em local fresco. No dia seguinte regue o cabrito com o restante vinho, disponha à volta as batatas e tempere com sal e pimenta. Espalhe o resto da margarina cortada aos bocados sobre o cabrito e as batatas e leve a assar ao forno, regando de vez em quando com o molho que se vai formando.

Arranje o cabrito barrando-o com a seguinte mistura: pique duas cebolas, os alhos e o toucinho, e junte-lhes 50 gramas de margarina, o colorau, um decilitro de vinho branco e temere o cabrito, assim como um ramo da salsa e o louro, e deixe ficar assim durante 24 horas em local fresco. No dia seguinte regue o cabrito com o restante vinho, disponha à volta as batatas e tempere com sal e pimenta. Espalhe o resto da margarina cortada aos bocados sobre o cabrito e as batatas e leve a assar ao forno, regando de vez em quando com o molho que se vai formando.

Vamos ao trabalho!

Já não sabe o que fazer com a miudagem lá de casa? Que tal convocá-los a fazer alguns trabalhos manuais tendo como tema a Páscoa, e depois usá-los como decoração da casa para que todos se sintam envolvidos?

► Ovos com bases de bolo e cartolina

Para fazer estes basta recorrer a bases de bolo, tintas e pincéis. Pinte o papel da base de bolo a gosto, e depois cole em cartolina colorida. Só no final do processo se corta tudo no formato do ovo.



► Uma meia velha e algodão

Para este trabalho precisa de uma meia velha sem par e algodão. Tudo o resto arranja com certeza pelas gavetas lá de casa.

Corte a meia em três partes. Acima do calcanhar, e um pouco antes da barriga da perna. Coloque enchimento dentro da parte que diz respeito ao pé. Coloque na parte superior da meia, cosa de ambos os lados e coloque naquela que será a parte de trás do coelho. Cosa as orelhas do material que tiver por casa, feltro ou outro tecido e acabe com os pormenores como os bigodes, boca e os olhos.

A parte do meio da meia pode ser usada para colocar amêndoas. Cosa uma das pontas e dobre a outra extremidade, enchendo de seguida (ver foto).



► Um jardim em cascas de ovos

Vai fazer pão-de-ló ou outro bolo qualquer para a sobremesa do dia de Páscoa? Não deite fora as cascas dos ovos. Com elas pode fazer um "jardim" que vai entusiasmar a pequenada com certeza.



Guarde então as cascas dos ovos, que pode decorar as gosto, pintando com marcadores, e coloque-as no tabuleiro de cartão onde habitualmente se encontram. Coloque algodão no interior e despeje as sementes que quiser. Depois deve regar. Não pode exceder-se. Quando as sementes começarem a crescer vai ver o entusiasmo dos miúdos.

► Máscaras

Pode ainda fazer máscaras para esta Páscoa. Precisará de pratos descartáveis, palitos e tintas. Para fazer como a da foto basta recordar o fundo do prato, que depois pode reutilizar para fazer as orelhas do coelho. Aqui os bigodes são feitos em cartolina, mas podem ser com qualquer outro material semelhante. E decore como quiser.





BOA PÁSCOA!

**Crematório Central
Vale do Ave**

Centro Funerário Godinho
www.funeralalagoa.pt

A nossa Unidade Tecnológica de Cremação entrou em funcionamento em outubro de 2018, sendo o primeiro crematório do Minho. Mereceu o reconhecimento de interesse municipal por parte do município e o seu proprietário, Abílio Godinho, foi distinguido pela ANEL, associação nacional de empresas lutuosa, pelo seu empreendedorismo na edificação de um centro funerário com cremação, potenciando o desenvolvimento e dignificação da atividade funerária.




Pão de Ló de Margaride (Felgueiras)

INGREDIENTES:

- 12 gemas
- + 3 ovos inteiros
- 225 g açúcar
- 1 c. café sal grosso
- 100 g farinha fina ou extra fina sem fermento (tipo 55)
- papel almoço para forrar



Bata os ovos com o açúcar e o sal na batedeira, em velocidade média, durante 15 minutos. Aumente para a velocidade máxima e bata durante mais 5 minutos. A sua paciência para obedecer a este processo de bater bem a massa é determinante para o sucesso da receita, e para que o seu Pão de Ló fique exactamente como o típico de Margaride.

Peneire a farinha directamente para a massa e envolva delicadamente em movimentos circulares, garantido que a farinha é bem absorvida.

Forre uma forma de barro para pão-de-ló (ou outra de buraco, grande) com folhas de papel almoço, inclinadas e ligeiramente sobrepostas, verta a massa, coloque uma tampa e leve a forno pré-aquecido a 200°C durante cerca de 1 hora ou até estar cozido.

Retire do forno, retire a tampa e desenforme depois de frio.

Notas:

Foi no início do século XVIII que Clara Maria principiou a fabrico deste pão de ló. A Casa, tal como hoje, encontrava-se localizada na freguesia de Margaride, no centro da actual cidade de Felgueiras. Este pão de ló ficou conhecido por "Pão de Ló de Margaride". Após a morte de Clara Maria, foi Antónia Filix que continuou com o fabrico, tendo, mais tarde, passado essa tarefa para Leonor Rosa da Silva, que o tornou conhecido durante mais de 50 anos de trabalho. O sucesso foi tanto que em 1888 foi atribuída a esta Casa a designação de Fornecedor da Casa Real Portuguesa. O fabrico mantém-se o mais artesanal possível ainda hoje.



Agência Funerária Palhares, Lda

Rua da Igreja, 275 4570-033 Balasar, Póvoa do Varzim

TLF.: 252 951 147 | TLM.: 917 205 342 / 919 255 370

EMAIL: funeraria.palhares@gmail.com

Rua da Fabrica, 95 4570-029 Balasar, Póvoa do Varzim

TLF.: 252 966 326

EMAIL: geral@funerariapalhares.pt

- Tratamos todo o tipo de fúnerais

- Transladações

- Tratamos de toda documentação

para a Segurança Social

- Serviço permanente

BOA PÁSCOA!

Se é inovar que pretende, já que a Páscoa se vive este ano em circunstâncias de exceção, deixamos-lhe outras tantas receitas, com novas abordagens á gastronomia tradicional.

Perna de Borrego assada com mostarda

INGREDIEBTES:

- 1 Perna de borrego inteira;
- 3 Colheres de sopa de mostarda em grão;
- 4 Dentes de alho;
- 1 Raminho de alecrim, 1 de orégãos frescos e 1 de tomilho;
- Sal, pimenta e azeite q.b.



PREPARAÇÃO:

Coloque a perna numa assadeira.

Pique as ervas e junte-lhes a mostarda, o alho picado a o sal e a pimenta e misture tudo. Barre a perna de borrego com o preparado anterior. Regue com azeite. Leve ao forno (pré-aquecido) a 150°C durante cerca de 3 horas ou até a carne atingir os 82°C (no caso de ter um termómetro) e ficar douradinha.

Acompanhe com batatas assadas, seguindo o procedimento da receita anterior.

Pão de Ló Húmidos de Chocolate

INGREDIEBTES:

- 8 ovos e 10 gemas;
- 180 Gramas de açúcar amarelo;
- 90 Gramas de farinha com fermento;
- 20 Gramas de cacau em pó e 40 gramas de chocolate em pó.



PREPARAÇÃO:

Comece por untar com manteiga uma forma redonda sem buraco e forre com papel vegetal. Pré-aqueça o forno a 230°C.

Bata então os ovos com o açúcar com a batedeira, durante 5 minutos sem parar ou até a massa triplicar de volume.

À parte, bata bem as gemas e junte-as no preparado anterior, batendo por mais 3 minutos.

Peneire a farinha o cacau e o chocolate e envolva delicadamente na massa com o auxílio de uma vara de arames;

Leve a cozer no forno por 15 minutos.

VISITE O FACEBOOK DO JORNAL
[facebook/opovofamalicensefamalicao](https://www.facebook.com/opovofamalicensefamalicao) 

**ANUNCIE
NO NOSSO SITE!**

MAIS INFORMAÇÕES EM

WWW.OPOVOFAMALICENSE.COM





WORKWEAR FABRIC SOLUTIONS

Founded in 1988 with the goal of supplying our customers the **best fabric solutions** for their workwear needs, we have built our work, since day one, on strong core values, such as **precision, innovation, integrity, seriousness** and **absolute loyalty towards our customers.**

ADDRESS	PHONE	EMAIL
TIAJO - Comércio de Textéis, Lda Rua Joaquim Sal Leonardo, Pavilhão 6/7 Antas S. Tiajo - Apartado 1023 4760-042 - Vila Nova de Famalicão, Portugal	+351 252 331 347	geral@tiajo.pt
	+351 252 331 348	www.tiajo.pt
WEB	FAX	

