



PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVEIRAS – SP
PAÇO MUNICIPAL “PREFEITO HÉLIO DE ANDRADE FERRAZ”

Praça Padre Antonio Pereira de Azevedo, nº 52

Centro – Silveiras – SP – CEP: 12690-000

CNPJ Nº 45192564/0001-01 – E-mail: prefeitura@silveiras.sp.gov.br

TELEFONE: (12) 3106.1150 / 3106.1197

PORTAL DO VALE HISTÓRICO

LEI MUNICIPAL Nº 1.313 DE 17 DE OUTUBRO DE 2024

“DECLARA COMO PATRIMÔNIO CULTURAL
IMATERIAL DO MUNICÍPIO DE SILVEIRAS A BROA
DE FUBÁ – BROA DE SÃO GONÇALO.”

O Senhor **GUILHERME CARVALHO DA SILVA**, Prefeito Municipal de Silveiras, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Art. 1º Fica a “Broa de Fubá – Broa de São Gonçalo” declarada como Patrimônio Cultural Imaterial do Município de Silveiras-SP, conforme explica o anexo I da presente Lei.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

ANEXO I:

Ingredientes:

- Fubá – 2 Kg
- Trigo – 1 Kg
- Açúcar – 1,5 Kg
- Ovo – 4 unidades
- Batata doce – 1 kg
- Inhame – ½ Kg
- Óleo – ½ litro
- Bicarbonato – 1 colher de sopa
- Pó Royal – 1 colher de sopa
- Chá de erva-doce, cravo e canela – quantidade variável

Modo de preparar:

1º passo: faz-se a mistura de óleo, açúcar, bicarbonato, pó royal e ovos;

H



PREFEITURA MUNICIPAL DE SILVEIRAS – SP
PAÇO MUNICIPAL “PREFEITO HÉLIO DE ANDRADE FERRAZ”

Praça Padre Antonio Pereira de Azevedo, nº 52

Centro – Silveiras – SP – CEP: 12690-000

CNPJ Nº 45192564/0001-01 – E-mail: prefeitura@silveiras.sp.gov.br

TELEFONE: (12) 3106.1150 / 3106.1197

PORTAL DO VALE HISTÓRICO

- 2º passo: juntar a batata-doce e o inhame ralados e misturar bem;
- 3º passo: juntar fubá e trigo, misturando bem;
- 4º passo: juntar o chá frio até a massa dar o ponto de formar bolas;
- 5º passo: faz-se bolas de 3 a 4 cm de diâmetro;
- 6º passo: acomodar as bolas em forma de cerâmica ou de alumínio, mantendo distância adequada entre elas, pois elas vão crescer bem;
- 7º passo: levar ao forno de fogão a lenha por 30 ou 40 minutos.

Observações:

- 1- O tempo de forno deve ser variável com a temperatura do mesmo. Com tempo maior de assar, a broa fica melhor de sabor. Também não muito mais de 40 minutos, pois ela pode ressecar;
- 2- No caso de se querer assar em fomalha, tipo forno de barro ou tijolo, o tempo deve ser bem menor, às vezes por volta de 10 minutos.

Silveiras, 17 de outubro de 2024.

Guilherme Carvalho da Silva
Prefeito Municipal

Publicada no sítio eletrônico da Prefeitura Municipal de Silveiras. Registrada em Livro próprio. Data supra.

Thaynara de Lima Anastácio
Assessora de Gabinete