



**CÂMARA MUNICIPAL DE SILVEIRAS**  
**Vereador Profº Antônio de Santa Terezinha Maciel**

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Maestro João Batista Julião, 100, Centro, Cep. 12.690-000  
Fone/Fax (0xx12) 3106-1115 / 3106-1188 – CNPJ 01.650.934/0001-31

[Email-silveirascm@terra.com.br](mailto:silveirascm@terra.com.br) / [secretaria@cmsilveiras.sp.gov.br](mailto:secretaria@cmsilveiras.sp.gov.br)

PORTAL DO VALE HISTÓRICO

---

**AUTÓGRAFO Nº 1.313 DE 14 DE OUTUBRO DE 2024**

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

**AUTOR: VEREADORA NEUSA LIANE GRILLO MENEGON**

**A CÂMARA MUNICIPAL DE SILVEIRAS APROVA:**

**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 de sopa
- Pó Royal – 1 colher de de sopa
- Chá de erva-doce, cravo e canela – quantidade variável



**CÂMARA MUNICIPAL DE SILVEIRAS**  
**Vereador Profº Antônio de Santa Terezinha Maciel**

ESTADO DE SÃO PAULO

Rua Maestro João Batista Julião, 100, Centro, Cep. 12.690-000  
Fone/Fax (0xx12) 3106-1115 / 3106-1188 – CNPJ 01.650.934/0001-31  
[Email-silveirasem@terra.com.br](mailto:Email-silveirasem@terra.com.br) / [secretaria@cmsilveiras.sp.gov.br](mailto:secretaria@cmsilveiras.sp.gov.br)  
PORTAL DO VALE HISTÓRICO

**Modo de preparar:**

- 1º passo:** faz-se a mistura de óleo, açúcar, bicarbonato, pó roial e ovos;
- 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 fornalha, tipo forno de barro ou tijolo, o tempo deve ser bem menor, às vezes por volta de 10 minutos.

Plenário, Ver. José Carlos Ferraz, 14 de outubro de 2024.

**MESA DA CÂMARA MUNICIPAL**

  
**VERª. NEUSA LIANE GRILLO MENEGON**  
**PRESIDENTE**

**VER. PEDRO PAULO CARDEAL CAMPOS**  
**VICE-PRESIDENTE**

  
**VER. SIDNEI FERREIRA DA SILVA**  
**1º SECRETÁRIO**

Publicado na Secretaria da Câmara Municipal de Silveiras – Estado de São Paulo, aos catorze dias do mês de outubro de 2024. Registrado em Livro Competente.

  
**ANTÔNIA DE FÁTIMA CARDOSO FERREIRA GOMES**  
**DIRETORA GERAL**