

HORÓSCOPO

Por Naia Giannocaró



Naia Giannocaró
Terapeuta Integrativa/Consteladora
Atendimentos e Cursos
Instagram: @naia.terapeuta
WhatsApp: 011 96515-0414

De 12/4
a 18/4

Áries - 21 março a 20 abril

Cuidado com desgaste na vida profissional. Escolhas nas amizades com lealdade.

Touro - 21 abril a 20 maio

Preservar suas ideias e opiniões no trabalho. Obstáculo faz parte para o progresso.

Gêmeos - 21 maio a 20 junho

Equilíbrio na área profissional com alegria. Mudanças benéficas na vida afetiva.

Câncer - 21 junho a 20 julho

Clarear as ideias no trabalho lhe fará bem. Momento de ressignificação para melhorias.

Leão - 21 julho a 22 agosto

A colheita no trabalho chegará no momento certo. Ficar atento nas escolhas das amizades.

Virgem - 23 agosto a 22 setembro

O plantio será necessário para a vida profissional. Ficar atento com a autossabotagem nas conquistas.

Libra - 23 setembro a 22 outubro

Parceria nos empreendimentos com alegria. Início de ciclo nas suas tarefas diárias.

Escorpião - 23 outubro a 21 novembro

Fase de desafios na atividade profissional. Amizades sinceras trarão alegria.

Sagitário - 22 novembro a 21 dezembro

Novidades nos empreendimentos com sucesso. Momento de expor os sentimentos.

Capricórnio - 22 dezembro a 21 janeiro

A flexibilidade nas atividades profissionais amenizará o stress. Seja mais tolerante com suas antigas amizades.

Aquário - 22 janeiro a 19 fevereiro

Início de novas atividades na área profissional. A reciclagem ajudará no desempenho profissional.

Peixes - 20 fevereiro a 20 março

Mudanças nas atividades com triunfo. Prosperidade na vida afetiva e nas amizades.

Para onde vais?

A vida nos apresenta um corre-corre quase sempre. E ainda fazemos tudo com pressa, com receio de não dar tempo, chegar atrasada no serviço, falta de tempo de dialogar com os filhos, o amigo que espera uma visita. Enfim, movidos pela pressa.

Sem percebermos, a vida nos rouba os bens mais preciosos, como: brincar com o filho, visitar o amigo e orar sem pressa. Corra atrás do que vale a pena. A velocidade de fazer as coisas, impede de enxergar a direção. *Tenha uma abençoada semana!*

VIIIIXE São Paulo

Festival de forró e piseiro do Brasil retorna à capital na Arena Anhembi



Foto: Divulgação

Para quem é fã da cultura nordestina e é superligado nos ritmos forrozeiros a atração será empolgante

O aguardado VIIIIXE, o maior festival de forró e piseiro do Brasil, está de volta a São Paulo para mais uma edição. Marcado para o dia 20 de abril (sábado), o evento promete agitar a cidade a partir das 12

horas, na Arena Anhembi em Santana.

Com um time de peso, o público poderá curtir apresentações de Mari Fernandez, Felipe Amorim, João Gomes, Iguinho e Lulinha, Tarcísio Acordeon e Henry Freitas, garantindo horas de diversão e muita música. A estrutura do festival contempla três setores: "Frontstage", localizado bem à frente do palco, "Pista Besni" e "Pista Open Bar".

O VIIIIXE São Paulo é uma realização da Agência InHaus e promete ser um evento imperdível para os amantes da cultura nordestina e fãs de forró.

Para mais informações sobre o festival e demais edições, acompanhe os perfis oficiais no Instagram @viiiixeforropiseiro e @viiiixesaopaulo.

Serviço: VIIIIXE São Paulo

Data: 20 de abril sábado, a partir das 12 horas
Local: Sambódromo do Anhembi - Avenida Olavo Fontoura, 1.209 - Santana.
Ingressos: Disponíveis em <https://brasilticket.com.br/>
Classificação: 18 anos.



Guloseimas para Você



No próximo domingo dia 14, é o Dia Mundial do Café, e que tal celebrar com um golinho quente com sorvete? Anota aí a receita desse delicioso Petit Gateau de Café!

Petit Gateau de Café

Ingredientes: 300g de chocolate ao leite picado, 200g de margarina ou manteiga sem sal, 2 colheres de sopa de café instantâneo, 5 gemas, 4 ovos inteiros, 1 xícara de açúcar, 1 xícara de farinha de trigo, margarina para untar.

Modo de preparo: Misture o chocolate com a margarina e o café. Leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre até derreter. Deixe amornar. Reserve. Numa tigela, misture as gemas, os



Foto: Divulgação

ovos, o açúcar e a farinha. Junte a mistura reservada e mexa até obter uma massa homogênea. Unte 20 forminhas e polvilhe com farinha de trigo. Coloque a massa um pouco acima da metade da forminha. Leve ao forno na temperatura de 200° preaquecido, por 10

minutos. Desenforme ainda morno sobre pratinhos individuais. Sirva a seguir.

Rendimento: 20 bolinhos.

*Quer sua receita publicada neste espaço? Mande sua guloseima com foto para: pauta@gazetazn.com.br

SE VOCÊ TEM ALGUMA INFORMAÇÃO PARA A POLÍCIA, LIGUE. UMA ATITUDE SUA PODE SALVAR MUITAS VIDAS. SIGILO ABSOLUTO.

DISQUE DENÚNCIA 181

NO GRAACC TODA CRIANÇA PODE SONHAR COM O FUTURO.

CONTINUE DOANDO, CONTINUE ACREDITANDO

WWW.GRAACC.ORG.BR

0300 047 22 22

GRAACC
COMBATENDO E VENCENDO O CÂNCER INFANTIL

Google Adwords

Descubra benefícios em divulgar seu Website

- Escolha o público certo para divulgação de sua campanha
- Publique para clientes perto ou longe de você
- Aumente sua visibilidade no mercado
- Pague somente por cliques
- Você decide o quanto quer gastar

www.hts-net.com.br

(11) 4228-1115 / 2311-2028

contato@hts-net.com.br

HTS
Informática