



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Você está exigente consigo mesmo, e assim parece que os outros é que estão exigindo muito de você. Faça o que pode, nada de pressa.

Touro • 21/04 a 20/05

Dia positivo para quem trabalha com educação e para os estudantes em geral. Momento de descobrir novos caminhos e assim sair da inércia.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Os nativos deste signo poderão ter uma revelação importante a respeito de si mesmos, como se cada um pudesse ver sua alma num espelho.

Câncer • 21/06 a 21/07

Você está querendo terminar algum projeto importante, mas parece que tem alguma coisa atrasando o processo. Não entre na pressa, mas faça a sua parte.

Leão • 22/07 a 22/08

Disposição aventureira, você gostaria de passar o dia livre de todas as obrigações, assim, de repente. Tente dar uma escapada da sua rotina.

Virgem • 23/08 a 22/09

Evite entregar documentos a quem não conhece bem, e controle de perto qualquer operação financeira, amorosa ou de interesses caros para você.

Libra • 23/09 a 22/10

Neste momento você estará quieto e caseiro, o que vai ser bom para descansar a cabeça. Fique quieto no seu ninho.

Escorpião • 23/10 a 21/11

Neste momento, não se deixe levar pela emoção coletiva. Naquela hora em que ninguém se entende, quanto mais discreto e conciliador você for, melhor.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Esta fase lhe traz perseverança e determinação, você não subestima os obstáculos nem os deveres sociais. Está receptivo ao que acontece ao seu redor.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Momento agradável de autoconfiança e paz no coração. Você olha no espelho e fica satisfeito com o que vê. Afinal, você tem muitas qualidades.

Aquário • 21/01 a 19/02

Satisfação no campo afetivo. Você está caloroso e demonstrativo; terá facilidade de estabelecer uma boa comunicação com o seu companheiro.

Peixes • 20/02 a 20/03

Momento tranquilo. Você está mais solidário e também mais emotivo. Cuidado só para não cair na armadilha das vítimas.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO

CARNAVAL NO QATAR



Deborah Secco deve passar o carnaval no Qatar. A atriz embarcou dia 1º para passar uns dias com o namorado, o jogador de futebol Roger Flores, que joga num time daquele país. Esta é primeira vez que Deborah visita o Qatar, e ela deve aproveitar o feriado de carnaval para ficar um pouco mais ao lado do amado.

Tudo às boas DE NOVO

Tudo voltou às boas entre a atriz **Sthefany Britto** e o jogador de futebol Alexandre Pato. Agora, eles devem retomar os planos de oficializar a união ainda este ano. A assessoria de Sthefany confirmou o retorno do noivado, mas desmentiu que ela tivesse ficado deprimida com a separação. "Ela ficou bem. Estava triste, mas não chegou a ficar deprimida em nenhum momento", contou a assessora. Outra novidade que está sendo ventilada é que a atriz deu uma turbinada nos seios e implantou silicone.



R\$ 1 milhão para Priscila

A produtora de filmes pornôs Sexxy World pretende oferecer R\$ 1 milhão para convencer a BBB **Priscila** a estrelar uma produção. Mas o amigo e fotógrafo da sister, Tchello Caramori, disse que ela não aceitaria. "Nem por R\$ 3 milhões Priscila faria um filme pornô. Conheço ela muito bem, e isso ela jamais faria", diz o diretor do site "Mochileiras", que lançou a sul-mato-grossense.

O sonho de Priscila, segundo Tchello, é outro: "O sonho dela é posar nua". Os fãs da morena terão uma prévia na edição de abril da revista "Sexy", que trará fotos provocativas da moça.



BOLO DE GELATINA DE LIMÃO

Ingredientes para o bolo

- 1 copo de iogurte natural
- a mesma medida de óleo
- 2 ovos inteiros
- 1 pacote de bolo de limão
- 1 caixa de gelatina de limão

Modo de fazer o bolo

- Coloque primeiro, no liquidificador, os ingredientes líquidos. Depois, acrescente

os ingredientes em pó (inclusive a gelatina). Bata-os por, aproximadamente, cinco minutos ou até que vire uma massa homogênea. Unte uma forma de tamanho médio com óleo e polvilhe farinha de trigo por cima. Despeje a massa e asse em forno médio por cerca de 30 minutos.

Ingredientes para a cobertura

- 1 lata de leite condensado

- 1 limão grande
- raspas de casca de limão

Modo de fazer a cobertura

- Despeje o leite condensado num vasilhame plástico, acrescente o caldo do limão, peneirado, as raspas de limão e mexa rápido, para que não endureça. Cubra o bolo ainda quente. Deixe esfriar e sirva.

