



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Dia agradável. Mesmo assim, poderá ter crises de ira se alguém tocar num dos seus pontos fracos que é falar mal de quem você gosta. Não reaja.

Touro • 21/04 a 20/05

Você deve aproveitar essa ocasião para tomar decisões importantes. As vibrações do dia estão lhe favorecendo, trazendo firmeza e coerência também.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Seu intelecto trabalha rapidamente, guiando seu pensamento em busca de renovação. Aproveite para se desvencilhar de preconceitos e medos variados.

Câncer • 21/06 a 21/07

Tendência romântica. Aproveite para jantar à luz de velas. O contato humano lhe fará muito bem; você se sentirá revigorado e protegido.

Leão • 22/07 a 22/08

Momento sem grandes novidades. Uma calma talvez um pouco chata. Aguarde com paciência os futuros movimentos. De um modo geral, cuidado com o que fala.

Virgem • 23/08 a 22/09

Na vida afetiva, lembre-se que mais vale um pássaro na mão do que dois voando. Sua vontade de mudanças e grandes aventuras vai ter que esperar um pouco.

Libra • 23/09 a 22/10

O astral está bom, tendendo sempre para o equilíbrio. Você está mais seguro de si, sabendo exatamente o que quer e como conseguir.

Escorpião • 23/10 a 21/11

Momento em que você deve procurar finalizar etapas. Aproveite para dar uma organizada na vida. Livre-se de papéis velhos e bugigangas; libere mais espaço.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Relacionamentos pessoais irritantes. Tendência a discutir à toa, falar o que não deve e depois se arrepende. Cuidado com a língua.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Talvez você não estivesse esperando alterações nos seus planos para hoje, mas o dia vai lhe trazer boas novidades e acontecimentos agradáveis.

Aquário • 21/01 a 19/02

Disposição filosófica e religiosa. Idealismo. Porém, a pouca paciência com detalhes pode levá-lo a negligenciar coisas importantes.

Peixes • 20/02 a 20/03

Nas relações afetivas poderá haver mal-entendidos. Tendência para contestar tudo ou calar de vez. Procure não se levar tão a sério e ceda um pouco.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO

OUTRA JUIZFORANA NO HORÁRIO NOBRE

A modelo juizforana **Marcela Tinti** está no elenco da novela "Caminho das Índias", de Glória Perez. A personagem dela é uma secretária do centro de estética inaugurado pelas personagens Chiara (vivida pela atriz Vera Fischer) e Ilana (interpretada pela atriz Ana Beatriz Nogueira). Algumas cenas já foram ao ar.



Rodovia Luíza Brunet

Natural do Mato Grosso do Sul, **Luíza Brunet** será homenageada pelo estado. A modelo vai virar nome de rodovia em sua terra natal. O trecho entre Dourados e Itaporã, na BR-156, será duplicado, ao custo de R\$ 14 milhões, e rebatizado de Rodovia Luíza Brunet.

Isabeli
está com Falcão

Depois de alguns rumores, a mãe da top **Isabeli Fontana** confirmou o affair de sua filha com o cantor **Falcão**, vocalista do grupo O Rappa. "Não sei se estão namorando, mas estão se conhecendo sim", disse Maribel, revelando, ainda, que até já conheceu Falcão: "Semana passada, ele veio aqui em casa buscá-la para jantar. Conversamos uns minutos e ele pareceu gente boa. Conheço a música e até gosto, mas nunca fui ao show, por exemplo. É para jovens, né?", disse Maribel.

A mãe da modelo revelou, também, que Isabeli e Falcão vão passar o carnaval juntos em Salvador, na Bahia.

Na novela "Caminho das Índias", da TV Globo, Duda, vivida pela atriz Tânia Khalil, vai até a Índia só para dizer "poucas e boas" para Raj, que terminou o noivado com ela. Para não esquecer de nenhum desafio, ela escreve tudo num caderninho. Assistindo na TV, é até engraçado, mas muitas mulheres acham que, agindo assim, acabam se "vingando" de alguém que lhes abandonou.

Aceitar o fim de um relacionamento não é fácil, mas "vomitar" acusações, muitas vezes improcedentes, é, no mínimo, ridículo. Muitas mulheres usam uma metralhadora de palavras para jogar na cara do ex um monte de mágoas que vinham guardando há muito tempo. Para evitar uma separação, elas "engolem sapo" e fazem "vista grossa" para muita coisa. E quando a separação finalmente ocorre, elas começam a falar tudo aquilo que estavam guardando. O melhor mesmo é "discutir a relação" quando algo não está bem e não guardar qualquer sentimento ruim.

RECEITA

TORTA DE CHOCOLATE
SEM FARINHA

Ingredientes da massa

- 7 gemas de ovo
- 7 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 100g de coco em flocos
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 7 claras

Ingredientes da cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 1 colher (sopa) de margarina
- 200g de chocolate meio amargo ralado grosso

Modo de fazer a massa

• Passe as gemas pela peneira. Coloque no liquidificador com as claras, o açúcar, o achocolatado e a margarina. Bata bem. Coloque a mistura numa tigela e junte o coco e o fermento. Misture bem. Despeje a massa em fôrma untada. Leve ao forno por 20 minutos ou até que esteja assado.

Modo de fazer a cobertura

• Numa panela, junte todos os ingredientes, menos o chocolate meio amargo. Leve ao fogo, mexendo até que tudo derreta e fique bem misturado (fica em ponto mole, quase líquido). Quando o bolo estiver assado, retire do forno e despeje a cobertura sobre ele ainda quente. Logo em seguida, distribua por cima o chocolate ralado. O chocolate deve derreter e você pode decora-lo. Espere esfriar e coloque na geladeira por três horas. Sirva em seguida.

Observação: Se quiser uma torta ainda mais doce, substitua o chocolate meio amargo por chocolate granuloso.

