

Novo portal Prevenção já está no ar



Com visual mais claro e maior interatividade, o novo portal Prevenção da SBC foi ao ar em maio. A ferramenta tem como foco principal a divulgação de informações saudáveis à população e a promoção da qualidade de vida.

A nova página ganhou mais espaço, seguindo o modelo *widescreen*, e apresenta traços modernos e arredondados. As áreas do portal estão mais visíveis e as informações podem ser localizadas e acessadas facilmente.

O Prevenção manteve suas seções, entre as quais, **“Receitas Saudáveis”**, **“Jogos Educativos”**, **“Campanhas Temáticas”**, **“Teste seu Coração”** e **“Boletim do Coração”**. Os serviços de utilidade pública, como o **“Coração Online”** e o **“Selo de Aprovação SBC”**, também continuam no ar.

Qualidade de vida

Informações seguras para uma vida saudável e com qualidade.

Indique aos pacientes: <http://prevencao.cardiol.br>.

Outra novidade é o canal de comunicação com a população através do Twitter que reúne dicas, receitas, notícias e informações sobre saúde e prevenção aos fatores de risco cardiovascular.

- Acesse http://twitter.com/sbc_prevencao e siga o usuário @sbc_prevencao.



Crepe de Laranja

 Frequência de consumo: 1 vez por mês

 Colesterol por porção: 50 mg

 201 calorias por porção

 Tempo de Preparo: 40 min

 Redimento: 12 porções e/ou unidades

 Dificuldade: Médio

Ingredientes:

1 copo de leite desnatado
1 copo de farinha de trigo
1 colher (sopa) de óleo de canola
2 ovos
1 pitada de sal
creme vegetal light para untar

Recheio:

1 lata de leite condensado desnatado
½ xícara (chá) de suco de laranja
½ xícara (chá) suco de limão
1 colher (chá) de raspas de cascas de laranja

Para flambar:

2 colheres (sopa) de açúcar
8 colheres (sopa) de conhaque

Preparo:

Bata no liquidificador, o leite, a farinha de trigo, os ovos, o sal e o óleo. Em uma frigideira antiaderente, levemente untada com creme vegetal, doure pequenas porções da massa, dos dois lados e reserve-as.

Preparo do recheio:

Em um recipiente, coloque o leite condensado, o suco de laranja, o suco de limão, as raspas de laranja e misture até ficar cremoso.

Montagem:

Espalhe o recheio sobre cada crepe e dobre em quatro. Arrume os crepes em uma frigideira refratária e salpique açúcar. Na hora de servir, aqueça o conhaque numa concha, incline-a e espere que o conhaque se inflame. Despeje o conhaque em chamas sobre os crepes.



Foto meramente ilustrativa