

Bancada 3 - BOLO DE MANDIOCA MANÉ PELADO

Orientações iniciais:

- Leia **ATENTAMENTE toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
- Higienize todos os alimentos que necessitem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

BOLO DE MANDIOCA MANÉ PELADO

INGREDIENTES

- 250 g (1 ½ xícara) de mandioca sem casca ralada grossa
- 2 unidades de ovos
- 50 ml de óleo
- 120 g de açúcar
- 70 g de coco ralado seco
- 70 g de queijo meia cura ralado fino
- 10 g de manteiga sem sal para untar
- 10 g de farinha de trigo ou amido de milho para polvilhar

MODO DE PREPARO

1. Coloque a mandioca ralada numa tigela e cubra com ½ xícara (chá) de água.
2. Com um pedaço de papel-toalha, unte 12 forminhas de muffins ou 2 assadeiras pequenas para bolo inglês com uma camada fina de manteiga. Polvilhe com farinha de trigo e chacoalhe para espalhar. Bata sobre a pia para retirar o excesso.
3. Em um bowl coloque os ovos, junte o açúcar e o óleo e misture bem com um batedor de arame, até ficar um creme liso.
4. Com as costas de uma colher, aperte a mandioca numa peneira para retirar a água. Junte a mandioca na mistura de ovos, acrescente o coco e o queijo ralado. Misture com a colher, apenas para incorporar os ingredientes - o resultado é uma massa mais líquida com pedaços de mandioca, queijo e coco.
5. Coloque a massa às colheradas nas forminhas preparadas, sem ultrapassar - do volume (o bolinho cresce). Não aperte a massa nas forminhas. Se a massa na tigela começar a se separar, misture antes de transferir para as forminhas.

6. Leve ao forno preaquecido a 180° C para assar por cerca de 30 minutos, até dourar.
Retire do forno e deixe esfriar antes de desenformar.

Rendimento: 12 porções

Orientações finais:

- Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados
- As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool
- Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula