**BOLO DE ESPECIARIA**

**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 necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

| **BOLO DE ESPECIARIAS -Tia Ruthy**  **INGREDIENTES:**  Receita 1:   * 1 colher (chá) de allspice * 2 xícaras (chá) de açúcar * 2 ½ xícaras (chá) de água. * ¾ xícaras (chá) de manteiga * 3 ovos médios * 2 colheres de chá de canela. * 2 colheres de café de noz moscada * ½ colher de chá de cravo-da-índia * 1 xícaras (chá) de uvas passas. * 3 xícaras (chá) de farinha de trigo * 1 colher chá de sal * 1 colher chá de bicarbonato * 1 colher de chá de fermento químico.   Merengue   * 2 claras de ovo * 1 xícaras (chá) de açúcar demerara   MODO DE PREPARO:   1. Aquecer o forno a 180 graus celsius 2. Untar uma forma retangular de 30 a 40 cms 3. Pesar e medir todos os ingrediente   Para a massa   * medir a água e adicionar as especiarias e as uvas passas e deixar ferver por 3 a 5 minutos. Provocar o choque térmico e deixar esfriar * Na batedeira, bater a manteiga com o açúcar até ficar uma creme esbranquiçado * Continuar batendo e adicione pouco a pouco, os ovos um a um * Parar a batedeira * Adicionar de forma intercalada o conteúdo líquido com a farinha, previamente peneirada   Merengue:   * Separar as claras das gemas * Bater com o 30 % do açúcar por 5 min * Quando estiver apresentando uma espuma firme adicionar o restante do açúcar   Montagem:   * Coloque a massa na forma untada, enfarinhada e nivele o conteúdo na forma * Coloque o merengue em cima * Leve ao forno por 30 a 40 min (temperatura do forno 160 a 180graus. |
| --- |

**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.