**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.