

PUDIM DE BATATA DOCE (ROXO)

Objetivo:

- Identificar quais as raízes e tubérculos presentes na receita.
- Identificar qual a função culinária dos ingredientes presentes na receita.

Orientações iniciais:

1. Leia **ATENTAMENTE TODA** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo.
2. Se atentar com as quantidades indicadas das receitas.
3. Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais.
4. Pesar antes e depois de manipular os alimentos.
5. Ao final da parte prática, cada grupo deverá montar um prato com uma porção da preparação (a decoração e quantidade da porção fica a critério do grupo) para apresentá-lo.

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de açúcar cristal
- 1/2 xícara (chá) de água
- 300 g de batata-doce roxa cozida com casca
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de **manteiga sem sal**
- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos

MODO DE PREPARO

1. Para a calda, ferva o açúcar com a água até formar uma calda em ponto de caramelo. Espalhe por todo o interior de uma fôrma de cone central com 20 cm de diâmetro. Reserve.
2. Descasque e corte a batata em pedaços e bata-a no liquidificador com o leite. Junte os demais ingredientes e continue batendo até homogeneizar.
3. Despeje na fôrma caramelizada, cubra com papel-alumínio e asse em forno médio preaquecido (200°C), em banho- maria (use água quente), por cerca de 1 hora ou até firmar. Desenforme frio. Sirva frio ou gelado.
4. Seguir as instruções do item 5 para servir.

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, com as tiras amarradas e deixadas em cima da máquina de lavar.

