UVAS GRATINADAS

**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

| INGREDIENTES   * 3 gemas * ½ xícara de chá de açúcar + açúcar para polvilhar * 2 colheres de sopa de amido de milho * 250 ml de caldo de laranja * 100 ml de creme de leite fresco * 1 cacho pequeno de uvas brancas * 1 cacho pequeno de uva vermelha  MODO DE PREPARO  1. Preaqueça o forno a 200°C; 2. Higienize e pese todos os alimentos; 3. Retire as uvas dos cachos e reserve; 4. Na batedeira, coloque as gemas e o açúcar e bata até obter um creme branco e espumoso; 5. Em uma tigela, dilua a amido de milho num pouco de suco de laranja; 6. Em uma panela, misture as gemas batidas, o suco de laranja e o amido de milho diluído. Leve ao fogo baixo para cozinhar, mexendo constantemente. Quando o creme estiver espesso, desligue o fogo e reserve; 7. Na tigela maior da batedeira, coloque o creme de leite fresco e bata até que comece a encorpar; 8. Acrescente o creme de leite batido ao creme reservado. Misture delicadamente; 9. Em um refratário, distribua as uvas e cubra com o creme. Polvilhe com o açúcar e leve ao forno preaquecido para gratinar (obs: também é possível fazer esse processo na salamandra). 10. Quando a superfície do creme começar a dourar, retire; 11. Pese a preparação inteira e porcione. |
| --- |

**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.