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 ESPECIARIASINGREDIENTES MASSA* 1 colher de chá de pimenta da jamaica
* 2 xícaras de chá de açúcar
* 2 e ½ xícaras de chá de água potável
* ¾ xícaras de chá de manteiga sem sal
* 3 ovos
* 2 colheres de chá de canela em pó
* 2 colheres de café de noz moscada
* ½ colher de chá de cravos
* 1 xícaras de chá de uvas passas brancas
* 3 xícaras de chá de farinha de trigo
* 1 colher chá de sal
* 1 colher chá de bicarbonato
* 1 colher de chá de fermento químico.

INGREDIENTES RECHEIO* 2 claras de ovo
* 1 xícaras de chá de açúcar demerara

MODO DE PREPARO: 1. Aquecer o forno a 180ºC;
2. Pesar e medir todos os ingrediente
3. Untar uma forma retangular de 30 a 40 cm;

Para a massa1. 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;
2. Na batedeira, bater a manteiga com o açúcar até ficar uma creme esbranquiçado;
3. Continuar batendo e adicione pouco a pouco, os ovos um a um;
4. Parar a batedeira;
5. Adicionar de forma intercalada o conteúdo líquido com a farinha, previamente peneirada;

Merengue:1. Separar as claras das gemas;
2. Bater com o 30 % do açúcar por 5 min;
3. Quando estiver apresentando uma espuma firme adicionar o restante do açúcar;

Montagem:1. Pré aqueça novamente o forno a 160-180ºC;
2. Coloque a massa na forma untada, enfarinhada e nivele o conteúdo na forma;
3. Coloque o merengue em cima;
4. Leve ao forno por 30 a 40 min;
5. Pese a preparação inteira e porção.
 |
| --- |

**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.