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  INGREDIENTES 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 massa   1. 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.