

## 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 necessitem 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 180°C;
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 160-180°C;
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.