

COMPOTA DE GOIABA

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

COMPOTA DE GOIABA

INGREDIENTES

- 2 kg de goiabas vermelhas maduras
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar cristal
- 3 xícaras (chá) de água
- 1 rama de canela

MODO DE PREPARO

1. Higienize e pese todos os alimentos;
2. Com o descascador de legumes (ou uma faca bem afiada), descasque as goiabas com cuidado para manter o formato da fruta bem redondinho. Corte cada goiaba ao meio e, com uma colher de sobremesa, retire o miolo com as sementes;
3. Numa panela média misture a água com o açúcar. Junte a rama de canela e leve ao fogo médio. Deixe cozinhar sem mexer por 5 minutos depois de ferver, para formar uma calda rala;
4. Mergulhe as goiabas na calda e espere ferver novamente. Abaixar o fogo e deixe cozinhar por 20 minutos. Para verificar o ponto: espete as frutas com um garfo, elas devem estar macias, mas sem desmanchar.
5. Desligue o fogo e transfira as goiabas com a calda para uma compoteira. Deixe esfriar completamente antes de fechar e levar à geladeira;
6. Pese a preparação inteira.

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.