

## 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 o 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.