BRIGADEIRÃO COM CALDA E RASPAS DE CHOCOLATE

**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

| **BRIGADEIRÃO COM CALDA E RASPAS DE CHOCOLATE** INGREDIENTES- BRIGADEIRÃO* 1 lata de leite condensado
* 1 caixinha de creme de leite
* 1 xícara de chocolate em pó
* 1 colher de sopa de manteiga
* 3 ovos

MODO DE PREPARO- BRIGADEIRÃO 1. Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o chocolate e os ovos e bata tudo muito bem.
2. Unte uma forma com a manteiga e despeje a mistura.
3. Feche a forma com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180ºC por cerca de 45 minutos.
4. Desenforme ele ainda morno.
5. Leve para gelar até esfriar.

INGREDIENTES- CALDA* 1/4 de xícara de chocolate em pó
* 1 xícara de açúcar
* 1/3 de xícara de água
* Raspas de chocolate para servir

MODO DE PREPARO- CALDA1. Leve uma panela ao fogo baixo e derreta o açúcar até obter a cor do caramelo, então adicione a água e o chocolate;
2. Misture bem até o chocolate incorporar com a calda e engrossar. Atenção à consistência: não é preciso engrossar tanto, pois depois de esfriar, a calda pode endurecer.
3. Retire do fogo e aguarde esfriar um pouco, mas não completamente. Por isso, é muito importante fazer a calda quando o brigadeirão já estiver perto de esfriar.
4. Assim que o brigadeirão estiver frio, cubra-o com a calda e sirva. Decore com raspas de chocolate.
 |
| --- |

**Orientações finais:**

1. Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
2. As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
3. Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.