DADINHO DE TAPIOCA COM QUEIJO COALHO

**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

| **DADINHO DE TAPIOCA COM QUEIJO COALHO**INGREDIENTES* ½ xícara (chá) e duas colheres de sopa de tapioca granulada
* 125 g de queijo de coalho
* ¼ litro de leite
* ½ pitada de sal
* ½ pitada de pimenta branca
* ½ pitada de páprica picante
* Óleo vegetal para fritar

MODO DE PREPARO1. Forre com filme uma assadeira pequena, de cerca de 20 x 25 cm.
2. Numa tigela grande, rale o queijo-de-coalho. Junte a tapioca e misture. Tempere com sal e pimenta.
3. Leve o leite para ferver e misture à tigela com a tapioca, mexendo bem, com cuidado para não formar grumos, até que todo leite tenha sido incorporado. Não deixe endurecer muito. Atenção: caso a mistura não fique na consistência desejada, adicione mais tapioca. Transfira a mistura para a assadeira preparada e espalhe com a colher. Para deixar a superfície lisa, cubra com filme e aplaine com as mãos. Deixe esfriar e leve ao freezer por 30 minutos.
4. Forre o fundo de uma assadeira com papel-manteiga. Preaqueça o forno a 180 ºC (temperatura média).
5. Transfira a massa para uma tábua, retirando o plástico. Com uma faca, corte em tiras de 2 cm, e as tiras, em cubos e frite em óleo quente. Fica pronto rapidamente, então cuidado para não queimar.
 |
| --- |

**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.