PIPOCA CARAMELIZADA

**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

| **PIPOCA CARAMELIZADA**  INGREDIENTES   * ½ xícara (chá) de milho para pipoca * 4 colheres (sopa) de óleo de milho * 4 colheres (sopa) de açúcar * ½ xícara (chá) de água   MODO DE PREPARO   * Em uma panela de fundo largo, leve ao fogo alto o milho, o óleo, o açúcar e a água. * Mexa sem parar até que a pipoca comece a estourar. * Tampe, deixe em fogo baixo e sacuda a panela de vez em quando, até que as pipocas tenham estourado completamente.   **Observação ao grupo: caso queiram fazer mais pipoca, sigam preferencialmente a quantidade descrita e depois façam a receita novamente, ao invés de duplicar/triplicar os ingredientes.** |
| --- |

**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.