

## LEITE CONDENSADO VEGANO + BRIGADEIRO



GLUTEN FREE

### 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

### INGREDIENTES

- 150 gramas castanha de caju crua W1
- 150 gramas de água
- 250 gramas açúcar demerara
- 3 gramas extrato ou essência de baunilha
- 1 grama bicarbonato de sódio
- 3 colheres de sopa cheias de cacau em pó

### MODO DE PREPARO

1. Hidrate as castanhas de caju cozinhando por 15 minutos em água. Descarte essa água e lave-as em água corrente.
2. Adicione no liquidificador as castanhas, água, açúcar e baunilha. Bata por 10 minutos até que fique bem liso.
3. Transfira a mistura para uma panela e cozinhe no fogo médio, misturando sempre com uma espátula até engrossar.
4. Depois volte a mistura para o liquidificador e adicione o bicarbonato de sódio, bata novamente até esfriar (aproximadamente 5 minutos).
5. OBS: esse passo serve para clarear a cor do leite condensado.
6. Leve de volta ao fogo, adicione o chocolate em pó. Misture bem até chegar ao ponto desejado. O ponto de enrolar é quando a mistura da espátula demora muito para cair. Para servir de colher, espere o doce adquirir cremosidade e desgrudar do fundo.

### 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.