

## QUEIJADINHA

*A queijadinha é um doce típico brasileiro de origem portuguesa, mas sofreu influência da cultura dos escravos africanos.*



### 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

## QUEIJADINHA

### INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado
- 20 g de manteiga em temperatura ambiente (1 colher de sopa)
- 2 ovos
- 40 g de queijo parmesão ralado (4 colheres de sopa)
- 100 g de coco seco ralado (1 pacote)

### MODO DE PREPARO

1. Misture o leite condensado, a manteiga e os ovos.
2. Quando estiver homogêneo, acrescente o queijo parmesão e o coco ralado.
3. **Utilize as formas de silicone disponibilizadas pelo laboratório como recipiente das queijadinhas, porém, apoie as formas de silicone em uma assadeira, senão as formas de silicone ficam muito moles e podem se danificar.**
4. Preencha as forminhas com  $\frac{3}{4}$  da massa de queijadinha e leve ao forno preaquecido 200°C por cerca de 20 minutos.

### 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.