ANKO

**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

| **ANKO**INGREDIENTES * Meio quilo de feijão azuki
* 400 gramas de açúcar

MODO DE PREPARO1. Escorra um pouco a água e bata os grãos com um pouco da água do cozimento no liquidificador.
2. Em uma panela coloque a massa do feijão e acrescente o açúcar levando ao fogo e mexendo sem parar até dar a consistência desejada. Deixe escurecer a massa. dê preferência para estar um pouco mais mole, pois depois de frio a massa tende a endurecer um pouco.
3. Coloque a pasta na geladeira por mais ou menos uma hora. Reserve.
 |
| --- |

**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.