BABA DE MOÇA COM NOZES

Origem: Portugal

**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

| **BABA DE MOÇA COM NOZES**  INGREDIENTES   * 10 gemas * 1 ⅓ de xícara (chá) de açúcar * 1 xícara (chá) de água * ¾ de xícara (chá) de leite de coco (cerca de 200 ml) * ½ xícara (chá) de nozes picadas grosseiramente  MODO DE PREPARO  1. Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez, separando a clara da gema. Transfira as gemas para uma tigela e reserve as claras em outra - elas não serão utilizadas nesta receita, você pode armazenar as claras por até 2 dias na geladeira ou 1 mês no congelador. 2. Numa panela pequena coloque a água, o açúcar e misture delicadamente com a ponta do dedo até dissolver – assim o açúcar não espirra na lateral da panela e a calda não queima. 3. Leve ao fogo alto e deixe cozinhar, sem mexer, por cerca de 20 minutos, até que a calda atinja o ponto de fio: mergulhe e levante a colher, se formar um fio fino entre as gotas, está pronta. Desligue o fogo e deixe esfriar por 5 minutos. 4. Misture o leite de coco à calda. **Sobre a panela, passe as gemas pela peneira, pressionando com as costas de uma colher.** **Descarte a película que ficou na peneira - é ela que pode deixar a baba de moça com um aroma forte de ovo.** 5. Volte a panela ao fogo baixo e mexa com uma espátula, por cerca de 10 minutos ou até engrossar - a baba de moça engrossa ao esfriar, o creme deve sair da panela na consistência de mingau. Atenção: se o creme começar a grudar no fundo da panela, retire a panela do fogo, mexa vigorosamente para resfriar e volte ao fogo. Repita quantas vezes for necessário para evitar a formação de grumos. 6. Transfira a baba de moça para uma tigela, cubra com filme e deixe em contato com o creme - isto evita a formação de uma película endurecida. Coloque a baba de moça em copinhos ou taças individuais polvilhada com as nozes. Leve à geladeira para esfriar por meia hora. Para gelar rapidamente, coloque no freezer. Sirva gelado. |
| --- |

**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.