CREME DE INHAME COM CACAU

**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

| INGREDIENTES* 2 xícaras de inhame cozido e sem a casca
* 1 xícara de cacau em pó
* 2 xícaras de açúcar mascavo
* 2 xícaras de água
* 2 colheres de sopa bem cheia de amido de milho
* 100g de chocolate meio amargo picado
* Raspas de chocolate para decorar

MODO DE PREPARO1. Cozinhe os inhames com casca em panela de pressão por 20 minutos, assim ele ficará menos pegajoso e depois é mais fácil descascar. Não descarte completamente a água de cozimento. Depois de cozido, espere o inhame esfriar um pouco para tirar a casca dos inhames.
2. Coloque o inhame cozido e descascado no liquidificador com um pouco da água de cozimento e bata até obter um creme liso e homogêneo. Vá ajustando a água para chegar na consistência desejada.
3. Pique o chocolate e leve em uma tigela ao microondas para derreter de 30 em 30 segundos. A cada 30 segundos, tire a tigela e mexa o chocolate com uma espátula. Isso evita que o chocolate queime e permite que derreta mais rápido.
4. Em uma panela com fundo alto, misture o cacau em pó, o açúcar, inhame e amido de milho com auxílio de uma espátula de silicone. Depois de incorporar esses ingredientes principais, incorpore o chocolate derretido. Ligue o fogo em potência baixa e deixe engrossar por aproximadamente 10 minutos, mexendo sempre para não grudar.
5. Assim que a consistência ficar mais firme, desligue o fogo e deixe o creme de inhame esfriar um pouco em uma tigela. Sirva 8 porções e polvilhe cada uma com raspas de chocolate.
 |
| --- |

**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.