PÃO DE BEIJO (PÃO DE QUEIJO VEGANO)

**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   * 400g de batatas doce cozidas e descascadas * 270g de goma pronta para tapioca * 30g de polvilho doce (fécula de mandioca) * 1 e 1/2 colheres (chá) de sal * 2 colheres (sopa) de azeite * 1 colher (sopa) de fermento químico * 1 colher (sopa) de água  MODO DE PREPARO  1. Pré-aqueça o forno elétrico a 180º C. 2. Coloque as batatas doce em uma panela de pressão. Atenção ao nível máximo de água que a panela comporta. Depois que pegar pressão, conte de sete a oito minutos para a batata ficar bem mole. Assim que passar o tempo, desligue a panela, com cuidado deixe sair o vapor Amasse as batatas e reserve. 3. Em um recipiente misture a tapioca, o polvilho doce e o sal. Acrescente as batatas e o azeite. Vá amassando a massa com as mãos. Adicione o fermento e continue a amassar. Faça o mesmo com a água. 4. Modele em formato de bolinhas e disponha em uma assadeira untada com azeite. 5. Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC por 40 minutos (ou até perceber que os pães já estão dourados). |
| --- |

**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.