PURÊ DE BATATA DOCE LARANJA COM LEITE DE COCO

**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   * 800 g de batatas-doces descascadas (eu escolhi a alaranjada, chamada Beauregard) * 200 ml de leite de coco * 1 colher (sopa) de gengibre picado * 2 colheres (sopa) de manteiga gelada * Sal e noz-moscada a gosto  MODO DE PREPARO  1. Corte as batatas em meias-luas grossas e transfira para uma panela média. Cubra com água e tempere com 1 colher (chá) de sal. 2. Leve ao fogo alto e, assim que ferver, deixe cozinhar por cerca de 20 minutos, ou até que fiquem macias – para verificar, espete com um garfo. 3. Desligue o fogo e escorra as batatas com ajuda de uma peneira. 4. Volte as batatas, ainda quentes, para a mesma panela, adicione o leite de coco, o gengibre e bata com um mixer até formar um creme bem liso. Se preferir um purê mais rústico, passe as batatas por um espremedor. 5. Junte a manteiga e mexa bem com uma espátula até derreter e o purê ficar cremoso. Adicione a noz-moscada. Prove e, se necessário, tempere com mais sal. |
| --- |

**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.