QUMBE- DOCE DE COCO DA SOMÁLIA

**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

| **QUMBE**  **INGREDIENTES**   * 4 xícaras (chá) de coco ralado seco adoçado * 1 xícara (chá) de leite de coco * 1 e ⅔ de xícara de açúcar refinado * 1 xícara de leite de amêndoas * ½ xícara (chá) de farinha de amêndoas * Coco ralado para envolver os docinhos   **MODO DE PREPARO**   1. Hidrate o coco com o leite de coco e reserve. 2. Em uma panela coloque o açúcar e leve ao fogo até ficar cor de caramelo. Adicione o coco hidratado, o leite e a farinha. 3. Cozinhe por cerca de 5 minutos, até adquirir consistência. Caso não chegue ao ponto desejado depois de muito tempo no fogo, adicione um pouco mais de farinha. 4. Deixe esfriar completamente em uma vasilha. Passe uma película de papel-filme por cima do topo. 5. Pegue pequenas porções (quanto menor o tamanho, maior o rendimento) faça bolinhas e passe no coco ralado. |
| --- |

**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.