BRASILEIRA DE COCO ALAGOANA

**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

| **BRASILEIRA DE COCO ALAGOANA**  INGREDIENTES   * 1 kg de farinha de trigo * 5 ovos * 500 g de manteiga * 3 xícaras de açúcar * 1 xícara de leite em temperatura ambiente * 2 pacotes de cocos ralado * 1 colher de sopa de fermento em pó  MODO DE PREPARO  1. Bata a manteiga com os ovos e o açúcar até virar um creme. 2. Acrescente a farinha, o leite e o fermento em pó. 3. Por último os cocos ralados. 4. Vai ficar uma massa um pouco durinha para que ela não espalhe na forma e os bolinhos não se juntem. 5. Faça os bolinhos com a ajuda de 2 colheres de sopa, com uma pegue a massa e com a outra molde os bolinhos. 6. Pingue na fôrma untada com manteiga e farinha. 7. Leve ao forno pré-aquecido até dourar. |
| --- |

**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.