BRUACA- PANQUECA CEARENSE

**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

| **BRUACA**  INGREDIENTES   * 2 ovos inteiros * 3 xícaras de leite * 2 colheres de manteiga * 8 colheres de sopa (rasas) de açúcar * 2 pitadas de sal * 2 xícaras de farinha de trigo * Mel para servir  MODO DE PREPARO  1. Amoleça um pouco a manteiga. Não é necessário derreter, apenas ficar mole o suficiente para bater de forma homogênea, ou vão sobrar pedaços na mistura. Com a batedeira, bata os ovos com o açúcar e a manteiga, depois acrescente o leite e a farinha alternadamente. 2. Depois, em uma frigideira de tamanho médio, pincele um pouco de óleo (um fio modesto é suficiente). Certifique-se de espalhar bem a gordura por toda a frigideira. Em fogo baixo, coloque aproximadamente 1 concha e ½ de tamanho 8 (caso encontrem dificuldade para encontrar, peçam auxílio a alguém da equipe) de massa para fritar. 3. Fique sempre olhando e vire quando um dos lados já estiver dourado. 4. Quando as bruacas estiverem prontas, coloque-as em um prato. 5. Agora é só deixar esfriar um pouco e servir com mel para acentuar o sabor. |
| --- |

**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.