

COCADA DE FORNO

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

- 40 g de manteiga derretida
- 6 unidades de ovos
- 500g de açúcar
- 500g de coco ralado fresco

MODO DE PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Unte dois refratários rasos com manteiga.
3. Numa tigela pequena coloque os ovos. Junte a manteiga e misture com o batedor de arame.
4. Adicione o açúcar, aos poucos, mexendo bem a cada adição.
5. Acrescente o coco ralado e misture com uma espátula para incorporar.
6. Transfira a massa para o refratário e leve ao forno para assar por cerca de 40 minutos, ou até ficar bem dourada – a cocada vai ficar com uma casquinha crocante mas ainda cremosa no centro.
7. Retire do forno e deixe esfriar em temperatura ambiente antes de servir..

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.