

PÃO DE QUEIJO SEM GLÚTEN



GLUTEN FREE

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

- 500g de macaxeira cozida
- 2 ovos
- 125ml de azeite de oliva
- 500g de polvilho (250g doce, 250g azedo)
- 50g de parmesão

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe a macaxeira até ficar bem macia. Escorra a água e amasse a macaxeira;
2. Acrescente os demais ingredientes e misture até que a massa fique homogênea e no ponto para modelar os pães.
3. Se tiver muito mole acrescente mais polvilho. Unte uma forma com azeite e pré aqueça o forno.
4. Leve ao forno 180 por aproximadamente 45 min ou 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.