

BRIGADEIRO DE AIPIM



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- **VERSÃO NÃO-VEGANA**

- 1 e 1/2 xícaras (chá) de mandioca, cozida e amassada
- 2 colheres (sopa) manteiga
- 1 xícara de passas
- 1 xícara (chá) leite em pó
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó
- 5 colheres (sopa) de chocolate meio amargo picado
- Nibs de cacau/cacau em pó

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o aipim até desmanchar.
2. Escorra, amasse e reserve.
3. Leve as uvas passas para o processador e processe até ficar bem homogênea.
4. Leve uma panela ao fogo e derreta a manteiga, o chocolate em barra e acrescente o aipim e misture bem.
5. Junte o restante dos ingredientes e mexa até desprender do fundo da panela.
6. Espere esfriar, e em seguida modele os docinhos e passe em seguida nos nibs de cacau e cacau em pó. Leve para gelar.

INGREDIENTES- **VERSÃO VEGANA**

- 1 e 1/2 xícaras (chá) de mandioca, cozida e amassada
- 2 colheres (sopa) de óleo de coco
- 3/4 de xícara de passas
- 1 xícara (chá) de leite vegetal de amêndoas
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó
- Nibs de cacau/ cacau em pó



MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o aipim até desmanchar.
2. Escorra, amasse e reserve.
3. Leve as uvas passas para o processador e processe até ficar bem homogênea.
4. Leve uma panela ao fogo e derreta o óleo de coco. Acrescente o aipim e misture bem.
5. Junte o restante dos ingredientes e mexa até desprender do fundo da panela.
6. Espere esfriar, e em seguida modele os docinhos e passe em seguida nos nibs de cacau e cacau em pó. Leve para gelar.

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.