



- As atividades de culinária sempre devem ser supervisionadas por um adulto responsável.

- Para abrir o forno e retirar a assadeira sempre utilizar luva de térmica de proteção para forno, tomando cuidado para não encostar o braço nas prateleiras. Mesmo quando fechado é importante manter distância da porta do forno para evitar acidentes.

Caso não tenha os ingredientes para o brownie em casa, abaixo segue uma receita de salada bem prática e fácil.

-Vocês podem mandar email para pdavanzi@gmail.com para sugerir alguma receita e tirar dúvidas.

Brownie

130g de chocolate meio amargo ou ao leite picado (1 e $\frac{1}{4}$ de xícara)

4 colheres de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de cacau em pó ou chocolate em pó
--

$\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar

2 ovos

1 e $\frac{1}{4}$ de xícara de farinha de trigo

*Pré-aquecer o forno a 180°C

* Separar todos os ingredientes e untar a forma antes de começar a receita.

1- Derreter o chocolate com a manteiga em uma vasilha que possa ir ao microondas, colocar 30 segundos, tire do micro com cuidado, mexa bem e caso seja necessário coloque mais 30, mexa até ficar totalmente liso, adicione o chocolate em pó e misture bem.

2-Misture os ovos com o açúcar e bata até espumar com a ajuda de um fuet ou garfo.

Adicione a mistura do chocolate na mistura dos ovos, mexa até ficar homogêneo.

3- Por último adicione a farinha, e mexa até misturar bem.

4- Despeje a massa na assadeira untada, e leve para assar no forno a 180°C de 20 a 30 minutos. Quando estiver pronto o brownie estará com as laterais bem firmes e o meio estará brilhante e levemente firme quando apertar com as costas de uma colher, caso deseje utilize um garfo para testar, nas beiradas não deve grudar massa e no meio vai grudar levemente no garfo ao espetar.

É necessário deixar o brownie esfriar totalmente e/ou deixar gelar para ficar mais fácil de cortar.

Salada de cenoura

1 cenoura
1 laranja
azeite e sal

- 1- Ralar a cenoura, colocar em uma vasilha funda.
- 2- Temperar com o suco da laranja, azeite e sal, levar para geladeira e deixar por pelo menos 1 hora antes de servir.