



- 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 a batata você pode mandar email e tirar dúvidas sobre substituições de ingredientes.

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

Batata Dauphinoise

2 batatas médias
180ml de leite ou 180ml de leite vegetal não aromatizado ou 50g de creme de leite+120ml de água
1 ovo
½ dente de alho
60g de queijo que tiver em casa
Sal, Noz moscada, pimenta do reino
Papel alumínio

1- Cortar as batatas em rodela finas. Picar o alho finamente.

2- Misturar o leite, o ovo, sal, pimenta e noz moscada, bater com um garfo até que fique bem misturado.

3- Untar uma forma com manteiga e polvilhar o alho picado.

4- Dispor as fatias de batatas na forma untada, adicione a mistura de leite. Cobrir com o queijo ralado.

5- Levar ao forno a 180°C coberto com papel alumínio por 10 minutos, depois retirar o papel e deixar no forno até dourar a superfície(Por volta de 20 minutos).