



CARDÁPIO SUGERIDO PARA O DIA DAS
CRIANÇAS:

MERENDA INICIAL	BEBIDA LÁCTEA + TORRADA COM REQUEIJÃO CREMOSO (OU GELÉIA)
ALMOÇO	SALADA + MACARRÃO AO MOLHO DE REQUEIJÃO CREMOSO + PRODUTO CÁRNEO DO DIA + SOBREMESA PAVÊ DE CHOCOLATE
LANCHE DA TARDE	BOLO COM RECHEIO OU COBERTURA + TORTA DE SARDINHA + BEBIDA LÁCTEA OU ARROZ DOCE



**Ficha Técnica: REQUEIJÃO CREMOSO**

Alimento	Quantidade
Leite reconstituído a partir do pó	2 litros
Vinagre branco	4 colheres de sopa
Sal	1 colher rasa
Óleo	½ xícara / 100 ml
Tempero (opcional): Salsinha/cebolinha	Até 1 colher de sopa cheia

Modo de Preparo:

Prepare o leite de acordo com as instruções do fabricante, declarado na embalagem.

Bata no liquidificador o leite fluído e adicione o tempero opcional.

Em uma panela, coloque o leite batido e leve ao fogo até levantar fervura.

Retire duas canecas do leite e reserve.

Com o leite que ficou na panela, acrescente o vinagre para talhar o leite (coalho), mexa com uma escumadeira.

Coe o leite talhado com a peneira (escoe bem o líquido) e reserve a massa (coalho).

No liquidificador, coloque as duas canecas do leite reservado, a massa (coalho), o sal, acrescente o óleo aos poquinhas batendo por 5 minutos ou mais, até obter a consistência desejada.

Coloque em um recipiente tampado e leve à geladeira por 24 horas.

RENDIMENTO: 500ml (meio litro)



**Ficha Técnica: PAVÊ DE BEBIDA LÁCTEA**

Alimento	Quantidade
Biscoito doce (ideal: maria ou maisena ou leite)	Quantidade suficiente para cobrir uma bandeja
Mistura para o preparo de leite com chocolate tipo Frapê	1 pacote
Água	5 Litros

Modo de Preparo:

Ferva 5 litros de água.

Dilua o pó da mistura para preparo de bebida láctea em 1,5 litros de água fervente.

Quando estiver homogêneo acrescente o restante da água.

Cubra uma bandeja com biscoitos doce, em seguida coloque a mistura cremosa ainda quente até cobrir toda a bandeja.

Leve à geladeira por 6 a 8 horas, porcione e sirva.

Pode polvilhar leite em pó por cima para decorar.

OBS: A bebida láctea pode ser de chocolate, de café ou de morango.



**Ficha Técnica: ARROZ DOCE DE BEBIDA LÁCTEA**

Alimento	Quantidade
ARROZ	1 XÍCARA
Mistura para o preparo de leite com chocolate tipo Frapê (ou morango)	250 g
Água para cozinhar o arroz	2 xícaras
Água para diluição da bebida láctea	400 ml

Modo de Preparo:

Ferva 2 xícaras de água. Misture o arroz cru e deixe cozinhar em fogo baixo.

Quando estiver quase pronto, dilua os 250 gramas de pó de mistura para preparo de bebida láctea sabor chocolate ou morango em 400 ml de água até virar um creme homogêneo.

Misture o creme no arroz, tampe a panela e desligue o fogo e deixe descansar ainda por cerca de 15 minutos.

Esse arroz doce é possível ser feito com mistura para o preparo de leite com chocolate, leite com morango, café com leite, leite em pó com achocolatado, café com leite e chocolate em pó (tipo cappuccino). Utilizem a criatividade de acordo com a aceitação dos alunos.





Ficha Técnica: COBERTURA PARA BOLO

Alimento	Quantidade
ÁGUA	500 ML
Mistura para o preparo de leite com chocolate tipo Frapê (ou morango)	1 kg

Modo de Preparo:

Ferva a água.

Misture aos poucos com o pó da bebida láctea até que vire um creminho.

Despejar no bolo ainda quente ou gelada.

