



MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SETOR DE NUTRIÇÃO

Ficha Técnica **Pavê**

INGREDIENTES		MEDIDA CASEIRA	PESO (g)
LEITE		-	1 L (equivalente a 143 g em pó)
AMIDO DE MILHO		3 COLHERES DE SOPA	60 g
AÇÚCAR		6 COLHERES DE SOPA	100 g
BISCOITO DE CHOCOLATE		1 PACOTE	400 g
RENDIMENTO	1.580 g		
NÚM. PORÇÕES	30 Porções		
PESO PORÇÃO	40 g / 60 g		

MODO DE PREPARO:

Fazer o preparo do leite (Diluir o leite em água filtrada). Após acrescentar o amido de milho e diluir com o leite.

Em uma panela despeje essa mistura, adicione o açúcar e mexa em fogo baixo até engrossar com textura de creme. (caso forme grumos, poderá passar o creme pronto no liquidificador).

Montagem:

Prepare 200ml de leite (200ml água para 2 colheres de leite). Molhe os Biscoitos (350 g) no leite e em uma forma faça uma camada com os biscoitos.

Em seguida faça uma camada com o creme. Repita novamente as camadas, cubra a forma com outra forma ou saco plástico próprio para alimentos, caso tenha (Abra o saco em L para aumentar seu tamanho) e leve para geladeira por no mínimo 6 horas.

Antes de servir, finalize triturando 50 g de biscoito e salpique em cima do pavê.

**** Servir 2 colheres de sopa (40 g) por criança para crianças menores. E servir 3 colheres de sopa (60 g) por criança para crianças maiores.**

Observação: O cardápio só poderá ser modificado com autorização prévia e por escrito do nutricionista responsável

Nutricionista: Cleunice Ramos Domingos Bernardes, CRN-3 58793