FICHA TÉCNICA

Produto: Amanteigado

Setor: Confeitaria
tempo de cocção: 20 minutos
Prazo de validade: 15 dias
N° de porções:

Temperatura do forno:180°c
Tempo de preparo: 20 minutos
Rendimento peso:

Equipamentos e utensílios:
Bacia, colher, balança, forno.

ingredientes	quantidade	preço 1	preço 2		custo
Açucar refinado	600gr	R$ 5,00	R$ 3,00		R$ 3,00
Gemas	54gr	R$ 22,00	R$ 1,80		R$ 1,80
Margarina	500gr	R$ 360,00	R$ 12,00		R$ 12,00
Ovos	250gr	R$ 22,00	R$ 3,66		R$ 3,66
Farinha de trigo	1.000kg	R$ 8,00	R$ 8,00		R$ 8,00
Essência de baunilha	10gr	R$ 16,00	R$ 1,60		R$ 1,60
total:					R$ 30,06

Modo de preparo:
1ª etapa:
Levar todos os ingredientes na batedeira exceto o leite a manteiga que devem ir ao fogo ate ferver
juntar todos os ingredientes e bater, colocar na forma de papel.
levar ao forno a temperatura de 190c 30 minutos.