

FICHA  
TÉCNICA

CHEF RESPONSÁVEL:

## Prep - Churros de Tapioca

COD# 12.01.01.003

Classificação

Petisco

Uso

Tipo de  
Serviço

Coquetel

Setor

Canapés

RECEITA REFERENCIA ↓  
DATAPESO  
PORÇÃO

0,018 kg

UNIDADES  
P/ PORÇÃO:  
(SE APLICÁVEL)

001 un

PESO UN :  
(SE APLICÁVEL)

0,018 kg

CUSTO  
/ PORÇÃO

R\$ 0,42

CUSTO  
/ kg

R\$ 23,43

RECEITA PRODUÇÃO ↓

PRODUZIR  
(PORÇÕES)

50

REND. (KG)  
ESPERADO

0,90 kg

TOTAL  
UNIDADES  
(SE APLICÁVEL)

050 un

CUSTO  
TOTAL

R\$ 21,09

	PRODUTO	QTD LIQUIDA	UND	PREÇO UN.	RENDIMENTO	QTD BRUTA	PREÇO TOTAL	OBS
01.04.02.182.00	FARINHA DE TAPIOCA GRANULADA - KG	0,3561	KG	R\$ 26,44	100%	0,3561	R\$ 9,41	
01.03.04.020.00	QUEIJO CANASTRA	0,1602	KG	R\$ 41,90	90%	0,1780	R\$ 7,46	
01.03.02.120.00	LEITE DE COCO	0,1780	LT	R\$ 16,34	100%	0,1780	R\$ 2,91	
01.03.02.035.00	LEITE UHT INTEGRAL	0,1780	LT	R\$ 5,91	100%	0,1780	R\$ 1,05	
01.02.03.160.00	CEBOLA	0,0179	KG	R\$ 7,00	61%	0,0294	R\$ 0,21	0
01.02.05.315.00	LIMAO TAITI	0,0098	KG	R\$ 3,41	69%	0,0142	R\$ 0,05	

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, aqueça um fio de azeite e salteie as cebolas picadas até que fiquem macias, sem deixá-las dourar muito. Em um liquidificador, bata o leite integral, o queijo canastra ralado e as cebolas salteadas até obter uma mistura homogênea. Despeje essa mistura em um bowl grande, adicione o leite de coco e 2/3 da tapioca e misture bem. Leve à geladeira por 2 horas para que a massa firme. Com a massa já firme, acrescente o 1/3 restante da tapioca granulada seca e o suco de limão. Misture com as mãos até que a massa fique homogênea. Coloque a massa na máquina de churros e molde os churros. Corte-os em porções de 30g (2 dedos aprox.). Reserve os churros prontos na geladeira ou freezer até a hora de fritar. Frite por imersão em óleo a 180C até que estejam dourados. Transfira para uma grade de resfriamento ou travessa com papel absorvente.

## FOTO DO PREPARO



Validade 30 dias  
Conservação CONGELADO  
Embalagem Bandeja Isopor

ALERGÊNICOS	Gluten	Lactose	Açúcar	Castanhas
Contém:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Outros	<input type="checkbox"/>			