Oficina do Gosto Bioma Cerrado

Brownie de jatobá com baru e sorvete de cajuzinho do Cerrado

Ingredientes:

Brownie de jatobá com baru

1 xicara de inhame cozido (255g)
1 1/2 de água (300ml)
1/2 xícara de óleo de coco babaçu ou outro óleo (100ml)
1/2 xícara de cacau (50g)
2 xícaras de farinha de jatobá (140g)
1 1/2 xícara de açúcar (300g)
70g de chocolate 70%
50 g de castanha de baru

Sorvete de cajuzinho do Cerrado

2 xícaras (360g) de doce de cajuzinho
1 xícara (300g) inhame
1 xícara (250ml) sumo do cajuzinho
1 xícara de açúcar (200g)
1/2 xícara de óleo de coco (125ml)
1/2 colher de chá de goma xantana

Realização: Slow Food® Brasil
Correalização: CAR Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional; Governo do Estado; Secretaria de Desenvolvimento Rural
terramadrebrasil.org.br

Doce de Cajuzinho

1kg de cajuzinho
500g de açúcar
Sumo de 1 limão

Realização: Slow Food® Brasil
Correalização: CAR Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional · Governo do Estado · Secretaria de Desenvolvimento Rural
terramadrebrasil.org.br