



1ª Dúvida) No edital fala que é proibido a utilização de açúcar nas receitas, porém uma merendeira gostaria de inscrever uma receita com pão, para fazer a massa do pão é necessária uma quantidade mínima de açúcar apenas para ativar o fermento e a massa crescer. Nesse caso pode ser utilizado o açúcar?

Resposta em conjunto da comissão do Desafio: Não, a utilização do açúcar realmente não será permitida. O chef Paulo realizou alguns testes onde ele utilizou outros produtos para fazer a ativação do fermento para fazer a massa do pão crescer e foi comprovado que é possível substituir o açúcar por outros produtos.

20 Desafio
Estadual
Merendeiras



SEBRAE