



# Time 24

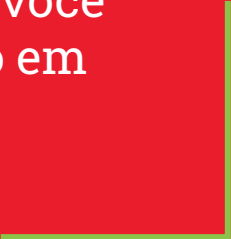


Hack iFood





Desafio: desbravar outras oportunidades em que a identificação de receitas e/ou ingredientes possa ser aplicada - tanto nos Restaurantes como no Mercado.



Que outros produtos ou modelos de negócio você enxerga que podem ser construídos levando em consideração receitas e ingredientes?

# Solução:

Criamos o iFood Em CASA, onde os usuários poderão escolher os ingredientes, colocar se possuem algum tipo de restrição alimentar e escolher as receitas que gostariam de cozinhar, mesmo não tendo prática.

Enviaremos todos os ingredientes separados por porção e o passo a passo para se aventurarem.

Podemos trabalhar com embalagens sustentáveis, parcerias com indústrias alimentícias para a criação da Marca iFood Alimentos e parcerias com estabelecimentos em casa para melhorar a logística da entrega.

## Tecnologias Utilizadas:

- Metodologias Ágeis : Scrum
- React JS
- Github
- Discord
- Figma

# Projeto iFood EM CASA



## Cookie

Total: 60min | Preparação: 30min | Cozimento: 30min

### Ingredientes

200g de manteiga	100g de Chocolate Meio Amargo
2 ovos	1 pitada de sal
1 Leite condensado 395g	1 xícara de bicarbonato de sódio
2 xícaras e 1/2 (344) de farinha de trigo	100g de Chocolate Meio Amargo
	cortado em quadradinhos pequenos

### Modo de preparo

Em uma batedeira, bata levemente a manteiga e, mantendo-a ligada, acrescente aos poucos as gemas e o leite condensado em fio, até obter um creme bem leve e esbranquiçado (aproximadamente 20 minutos batendo em velocidade média). Desligue a batedeira e peneire, aos poucos, a farinha de trigo, o chocolate, o sal e o bicarbonato, misturando delicadamente com um batedor de arame de modo a obter uma massa lisa e homogênea. Reserve.

Bata as claras em neve e incorpore-as à massa.

Unte com manteiga duas assadeiras grandes e coloque nelas pequenas porções de massa, mantendo uma distância aproximada de 8 cm entre cada porção.

Decore cada cookie com um pedacinho de chocolate e leve ao forno médio (180°C), pré-aquecido, por cerca de 30 minutos, ou até eles assarem por igual.

Serve a seguir.



## Macarrão Bolonhesa

Total: 45min | Preparação: 15min | Cozimento: 30min

### Ingredientes

1/2 cebola	1 cubo de caldo de carne ou legumes
1 colher de sopa de azeite de oliva	dissolvido em 100 ml de água
3 sementes verdes picadas	1/2 cenoura
2 xícaras de molho de tomate pronto	100g de macarrão
1 tomate picado	150g de carne moída

### Modo de preparo

Pique a cebola, refogue por alguns minutos em uma panela com óleo quente até dourar a cebola, mexendo para não queimar.

Misture a carne moída, deixe cozinhar por alguns minutos.

Adicione o caldo, o molho, os tomates picados, a cenoura cortada ao meio e mexa bem, deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos, em fogo baixo com a panela tampada.

Descarte a cenoura depois que o molho estiver pronto.

Prepare o macarrão, misture o molho ao macarrão e sirva.

Acompanhamento Sugerido: Queijo Ralado.



### Macarrão Sem Glúten

Total: 15min | Preparação: 20min | Costeamento: 15min | Espere: 45min

#### Ingredientes

2 alpacas (140g) de farinha de arroz  
1 colher (chá) de fécula de batata  
massa seca (140g) de polvilho doce  
1 ovo

2 colheres (sopa) de óleo  
1 colher (sopa)  
300 g de mandioca cozida  
massa seca (140g) de feijão

#### Modo de preparo

Em um recipiente, misture a farinha de arroz, a fécula de batata e o polvilho doce. Reserve essa mistura (140g) para misturar e incorporar os demais ingredientes. Misture bem até obter uma mistura homogênea. Coloque a água até que a mistura desgrude das mãos. Deixe descansar por 1 hora e com o auxílio de um rolo de macarrão, abra a massa até obter uma espessura bem fina (se polvilhando a mistura de farinhas reservada, enquanto abra a massa) e enrola como um macarrão. Corte a massa em pedacinhos pequenos e coloque-os em uma panela com água fervente e um fio de azeite e deixe até que eles subam na superfície da água (como em 2 minutos). Retire com uma escumadeira, coloque em um prato untado com azeite e reserve enquanto.



### Patê de Frango

Total: 30min | Preparação: 15min | Costeamento: 20min

#### Ingredientes

1 xícara (140g) de peito de frango  
cozido e moído  
1 caneta mágica vegetal

1 alapa (140g) de maçã  
100 ml (140g) de molho de  
carnes e gelado

#### Modo de preparo

Em uma tigela, misture todos os ingredientes e leve à geladeira por 30 minutos.



### Sorvete Cremoso de Manga Sem Lactose

Total: 6 a 8h | Preparação: 10min | Espere: 6 a 8h

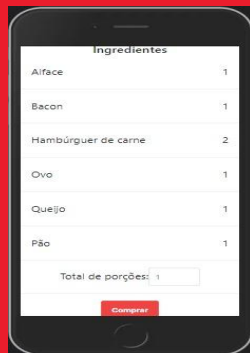
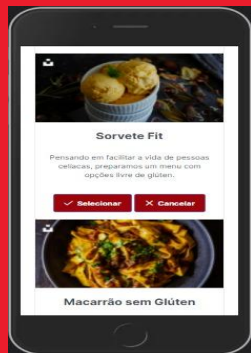
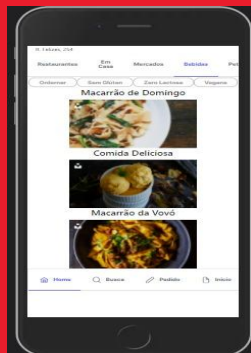
#### Ingredientes

02 mangas descauleadas e picadas  
300 ml de leite zero lactose

01 xicara de um líquido adoçante  
01 colher (sopa) de amido

#### Modo de preparo

No liquidificador, bata as mangas, o leite, o líquido e o açúcar. Coloque e misture em um recipiente e leve para o congelador por 4 a 5 horas. Retire e misture (homogeneize) para o liquidificador e bata, congelando e repetindo, até pouco, para que comece a bater. Volte o conteúdo do liquidificador para o congelador por 2 a 3 horas. Sirva.



# Agradecimentos

O Time 24 formado por Altieres Schincariol, Bruna Leardini, Leandro Lesnik, Renata Matsumoto e Rodrigo Sbampato, agradecemos a oportunidade de participar dessa incrível experiência.