

**ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL GOMES DE SOUZA****DISCIPLINA:****I UNIDADE**

Atividade 14/07/2021

PROFESSOR: Mário Bittencourt Matos**ALUNO(a):** _____**Nº** _____**Data:** ____/____/2021**8ºano****TURMA:** _____**TURNO:** _____

Bolinhas de Chuva

Brazilian " Raindrop" Doughnuts

Ingredients

2 cups flour

3 tablespoon sugar

1/2 teaspoon salt

2 eggs

1/2-1 cup buttermilk

1 tablespoon baking powder

1/2 cup sugar

1 tablespoon cinnamon

Vegetable oil for frying

Method:

1. In a deep fryer or skillet, **heat** several inches of vegetable oil to 360 degrees (F)2. In a small bowl, **stir** the cinnamon into the 1/2 cup sugar and set aside.3. **Mix** the flour, salt and 3 tablespoons sugar in a bowl.

Method continued

4. **Stir** in the eggs and 1/2 cup buttermilk with a wooden spoon.5. **Add** more buttermilk, slowly, until mixture has the consistency of a very thick cake batter. Stir in the baking powder. Using 2 teaspoon [...], scoop a generous teaspoon of batter and carefully...6. **drop** it into the oil, using the second spoon to help scrape the dough off of the first one. [...]7. **Cook** the doughnuts, turning occasionally, until golden brown on all sides.8. **Remove** doughnuts from the oil with a slotted spoon, and drain briefly on paper towels.9. **Roll** the doughnuts in the cinnamon sugar while still hot. Cook the rest of the doughnuts in batches.

This recipe reminds me of my late grandmother. It's a Brazilian dessert that we call " bolinhos de chuva" (raindrop doughnuts) . It is a classic grandmother recipe that she always made by memory - without a recipe. It is a doughnut dough that is fried and mixed with cinnamon and sugar. One time I tried adding banana and chocolate chips into it. Delicious! Enjoy!

Bolinhas de Chuva Brasileiros

Ingredientes

2 copos de farinha

3 colher de sopa de açúcar

1/2 colher de chá de sal

2 ovos

1 / 2-1 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

1/2 xícara de açúcar

1 colher de sopa de canela

Óleo vegetal para fritar

Método:

1. Em uma frigideira ou frigideira, aqueça vários centímetros de óleo vegetal a 360 graus (F)

2. Em uma tigela pequena, misture a canela em 1/2 xícara de açúcar e reserve.

3. Misture a farinha, o sal e 3 colheres de açúcar em uma tigela.

Método continuado

4. Junte os ovos e 1/2 xícara de soro de leite coalhado com uma colher de pau.

5. Adicione mais coalhada, aos poucos, até a mistura ficar com a consistência de uma massa de bolo bem grossa. Junte o fermento. Usando 2 colheres de chá [...], despeje uma generosa colher de chá de massa e com cuidado ...

6. coloque-o no óleo, usando a segunda colher para ajudar a raspar a massa

da primeira. [...]

7. Cozinhe os bolinhos, virando ocasionalmente, até dourar em todos os lados.

8. Remova os bolinhos do óleo com uma escumadeira e escorra rapidamente em papel absorvente.

9. Enrole os bolinhos no açúcar canela ainda quente. Cozinhe o resto dos bolinhos aos poucos.

Esta receita me lembra de minha falecida avó. É uma sobremesa brasileira que chamamos de "bolinhos de chuva". É uma receita clássica da avó que ela sempre fazia de memória - sem receita. É uma massa rosquinha que se frita e se mistura com canela e açúcar. Uma vez, experimentei de colocar banana e gotas de chocolate nele. Delicioso! Aprecie!

Write T (true) F false in the sentences below

Recipes...(receitas)

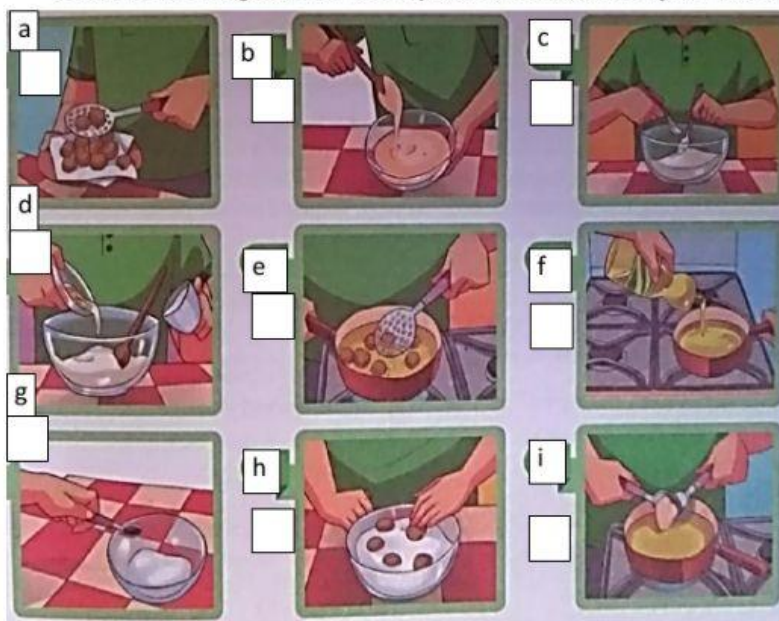
a) () have a little(tem um título)

b) () indicate where people can buy the ingredients (indique onde as pessoas podem comprar os ingredientes)

c) () have clear, direct instructions(ter instruções claras e diretas)

d) () mention the number of servings. (mencionar o número de porções)

- e) () mention the quantities of each ingredient (mencionar as quantidades de cada ingrediente)
- f) () mention the brand of the equipment you need to use (mencione a marca do equipamento que você precisa usar)
- g) () are usually divided into two parts ingredients and steps/ preparation. (são geralmente divididos em duas partes ingredientes e etapas / preparação.)
- Read the recipe again. Match the pictures to the numbered steps in the Method section. (Leia a receita novamente. Combine as imagens com as etapas numeradas na seção Método.



Verbs in bold in the recipe. Match them according translate (Verbs in **negrito** na receita. Combine-os de acordo com a tradução

- | | |
|-------------------|---------------------|
| () heat | () remove |
| () stir | () misture |
| () Mix | () mexa |
| () Stir | () aqueça |
| () Roll | () mexa |
| () drop | () enrole |
| () Cook | () adicione |
| () Remove | () coloque |
| () Add | () cozinhe |

Match ingredients from the recipe in the While Reading subsection to the pictures. (Combine os ingredientes da receita na subseção Durante a leitura com as fotos.)



- a) oil
- b) cinnamon
- c) salt
- d) eggs
- e) sugar
- f) flour

Relacione as imagens abaixo às principais refeições em Inglês.

Dinner – lunch, breakfast



Relacione de acordo com cada refeição. (Coloque as letras)

- a) green leaf salad, pasta and chicken
- b) orange juice, French bread with butter and papaya
- c) Coffee and milk, cheese bread and papaya
- d) Tomato salad, rice, beans, grilled beef and fruit salad

Homophones words (palavras com o mesmo som)

- | | |
|----------|------------|
| a) flour | () meet |
| b) eight | () flower |
| c) ours | () ate |
| d) meat | () hours |



Good studies!

