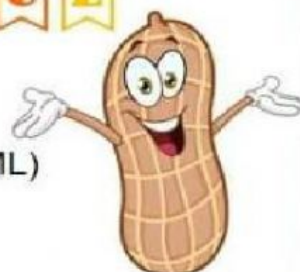


ESCOLA MUNICIPAL SANTO ANTÔNIO DOS MOREIRAS

NOME: _____ DATA: ____/____/____

Leia o texto com atenção:



INGREDIENTES:

- 1 COPO DE AMENDOIM CRU COM CASCA (200ML)
- 1 COPO DE AÇÚCAR (200ML)
- 1 COPO DE ÁGUA (200ML)

MODO DE PREPARO:

JUNTE TODOS OS INGREDIENTES NUMA PANELA FUNDA E MISTURE BEM PARA O AÇÚCAR COMECE A DISSOLVER. LEVE AO FOGO MÉDIO MEXENDO DE 5 EM 5 MINUTOS. QUANDO A MISTURA COMEÇAR A ENGROSSAR MEXA CONSTANTEMENTE ATÉ QUE DÊ O PONTO (TODO O AÇÚCAR FICA GRUDADO NOS AMENDOINS) ASSIM QUE DER O PONTO RETIRE O AMENDOIM DA PANELA E COLOQUE EM UMA TRAVESSA PARA ESFRIAR.

TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS

FONTE: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/823-amendoim-doce.html>

1- QUAL O GÊNERO TEXTUAL DO TEXTO QUE VOCÊ ACABOU DE LER?

2- QUAIS ELEMENTOS NA ESTRUTURA DO TEXTO PODEM COMPROVAR QUE SE TRATA DO GÊNERO QUE VOCÊ PENSOU?

3- QUAL TEMPO DE PREPARO DO AMENDOIM DOCE?

4- DE ONDE FOI RETIRADO O TEXTO?

5- QUAIS OUTROS DOCES VOCÊ CONHECE FEITO COM AMENDOIM?



O QUE TEM NA FESTA JUNINA

RELACIONE:

1- PIPOCA
2- CACHORRO QUENTE
3- FOGUEIRA
4- SANFONA
5- FOGOS
6- MAÇÃ DO AMOR
7- MILHO
8- BALÃO
9- CHAPÉU
10- AMENDOIM
11- BARRACA
12- ALGODÃO DOCE
13- BANDEIRINHAS
14- PÉ DE MOLEQUE
15- PAÇOCA
16- QUADRILHA

