

MANÉ PIPOCA

M + A = MA

N + E = NE MANÉ

P + I = PI MANEPI

P + O = PO MANEPIÓ

C + A = CA MANEPIPOCA

C + A = CA

P + O = PO CAPÓ

P + I = PI CAPOPI

N + E = NE CAPOPINÉ

M + A = MA CAPOPINEMÁ

É difícil encontrar alguém que não goste de pipoca, não é verdade? Aquele cheirinho gostoso que ela deixa no ar, desperta o paladar de muitas pessoas! Mas, para que ela fique crocante, sequinha e estoure lindamente (deixando pouco piruá no fundo da panela), algumas dicas importantes devem ser seguidas.

Toda receita apresenta: título, ingredientes e modo de preparo. No quadro 2, há 4 passos que devem ser arrastados para o quadro 1, de modo que fiquem na sequência correta do preparo da receita. Leia com atenção e arraste-os para os locais correspondentes:

Receita de Pipoca

Ingredientes:

- ½ xícara (chá) de milho para pipoca
- ½ colher (sopa) de óleo
- sal a gosto

Modo de preparo:

Mantenha a panela tampada em fogo baixo e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos até que o tempo entre um estouro de pipoca e outro seja maior que 2 segundos. A cada 2 minutos, segure a panela pelas alças, levante e mexa delicadamente fazendo movimentos circulares - assim os grãos de milho estouram por igual.

Para permanecer crocante por até 3 dias, armazene a pipoca num pote de vidro com fechamento hermético ou saco plástico bem fechado. Atenção: tempere com sal a gosto apenas na hora de consumir - este é outro truque para manter as pipocas crocantes por mais tempo.

Coloque o óleo numa caçarola média, adicione 3 grãos de milho e leve ao fogo médio. O óleo vai estar na temperatura certa para fazer a pipoca assim que um dos grãos estourar. Acrescente o restante do milho, tampe a panela e diminua o fogo.

Assim que estiver estourado, transfira a pipoca para uma assadeira grande e deixe esfriar completamente antes de armazenar - quanto mais separados ficarem, mais rápido os grãos esfriam.