

**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)

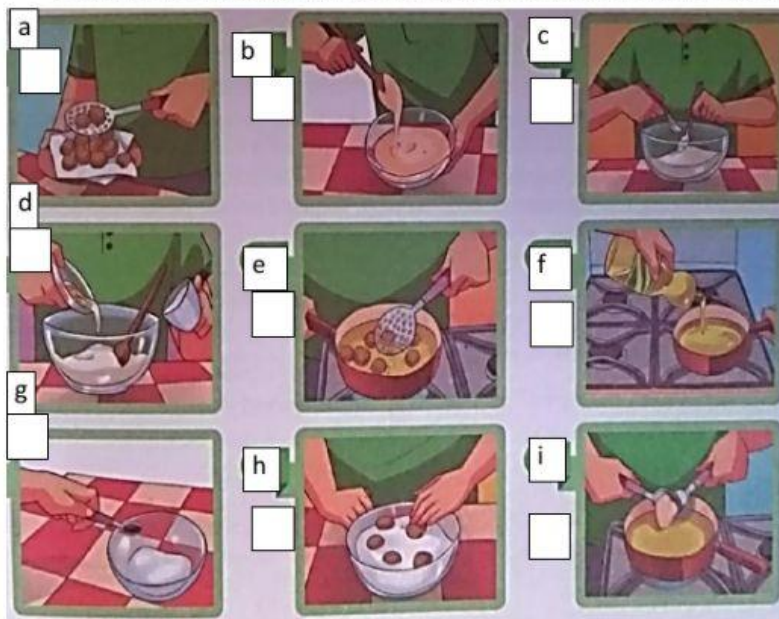
a) () have a little(tem um título)

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!

