

Hoje eu acordei com uma vontade imensa de comer um daqueles docinhos amarelinhos que ficam expostos nas vitrines das padarias! Sabe qual é?

Você conhece um doce chamado **QUINDIM** ?

RECEITA DE QUINDIM

Ingredientes:

- 12 gemas sem pele
- 500g de açúcar
- 2 colheres de sopa de margarina
- 200ml de leite de coco
- 200g de coco ralado
- açúcar (para salpicar nas forminhas)
- margarina (para untar as forminhas)

Modo de Preparo:

1. Numa tigela, coloque o açúcar e a margarina;
2. Misture bem e em seguida adicione as gemas;
3. Continue misturando com a ajuda de um batedor de arame (fouet);
4. Acrescente o leite de coco e o coco ralado;
5. Misture tudo até que fique bem homogêneo;
6. Despeje essa mistura em forminhas untadas com margarina e salpicadas com açúcar;
7. DICA: unte bem para que os quindins fiquem mais brilhosos;
8. Leve para assar em forno baixo, pré aquecido, em banho maria por cerca de 30 minutos;

4.1 (81.04%) 460 votos



1) Leia com atenção e marque a resposta certa:

a) O texto que você leu é:

() música

() poema

() receita



b) A função deste texto é:

() ensinar

() divertir

() informar

c) Quais são as partes que a nossa receita está dividida?

() início, meio e fim

() título, conteúdo e autor

() título, ingredientes e modo de preparo

d) Quais são os objetos de cozinha utilizados nesta receita?

e) Para que serve os números utilizados em uma receita?

f) Essa é uma receita que as crianças podem fazer sozinhas? Por quê ?

g) Você já comeu esse doce?

() sim

() não

Mesmo som, outras letras:

CA QUE QUI CO CU



