



SEMANAS 17

SALA DE AULA



Disciplina: Língua Portuguesa

3ª e 4ª série E.J.A

LEIA A RECEITA ABAIXO E RESPONDA AS PERGUNTAS:

ARROZ DOCE COM LEITE CONDENSADO E COCO.

INGREDIENTES

- ✓ 1 COPO (TIPO REQUEIJÃO) DE ARROZ BRANCO CRU
- ✓ 3/4 COPO (TIPO REQUEIJÃO) DE AÇÚCAR
- ✓ 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- ✓ 1 VIDRO DE 200 ML DE LEITE DE COCO
- ✓ 2 GEMAS
- ✓ 600 ML DE LEITE
- ✓ 50 G DE COCO RALADO SECO
- ✓ CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR



MODO DE PREPARO

1. COLOQUE O ARROZ SEM LAVAR EM UMA PANELA E ADICIONE ÁGUA FRIA ATÉ ATINGIR MAIS OU MENOS 2 DEDOS ACIMA DO ARROZ.
2. LEVE PARA COZINHAR EM FOGO BAIXO ATÉ QUE A ÁGUA SEQUE E O ARROZ ESTEJA MACIO, CASO A ÁGUA SEQUE E O ARROZ AINDA ESTEJA DURO, COLOQUE MAIS ÁGUA PARA TERMINAR O COZIMENTO.
3. MEXA DE VEZ EM QUANDO PARA NÃO GRUDAR NO FUNDO.
4. BATA AS GEMAS COM AÇÚCAR ATÉ VIRAR UMA GEMADA BEM CLARA E FOFA, RESERVE.
5. ASSIM QUE O ARROZ ESTIVER COZIDO, COLOQUE O LEITE, O LEITE CONDENSADO, O LEITE DE COCO, O COCO RALADO E A GEMADA.
6. MISTURE BEM, MANTENHA COZINHANDO EM FOGO BAIXO ATÉ COMEÇAR A BORBULHAR, CONTE 5 MINUTOS, MEXENDO SEMPRE PARA NÃO DERRAMAR E DESLIGUE O FOGO.

7. TRANSFIRA PARA UMA TRAVESSA E DEIXE ESFRIAR, POLVILHE A CANELA EM PÓ E LEVE PARA GELAR POR PELO MENOS 4 HORAS ANTES DE SERVIR E BOM APETITE!

Fonte: [HTTPS://WWW.TUDOGOSTOSO.COM.BR/RECEITA/93257-ARROZ-DOCE-COM-LEITE-CONDENSADO-E-COCO.HTML](https://www.tudogostoso.com.br/receita/93257-arroz-doce-com-leite-condensado-e-coco.html)

RESPONDA EM SEU CADERNO:

1- O TEXTO ACIMA É:

- (A) INFORMATIVO.
- (B) INSTRUCIONAL.
- (C) NARRATIVO.

2- O QUE ESTA RECEITA ENSINA?

3- QUAL O PRINCIPAL INGREDIENTE DA RECEITA?

4- USE O BANCO DE PALAVRAS E CLASSIFIQUE-AS:

CRU – COZINHANDO – RALADO – PÓ – NÃO – ARROZ – AÇUCAR – POLVILHAR
ÁGUA – INGREDIENTES – LEITE - CONDENSADO

POLISSÍLABAS	TRISSÍLABAS	DISSÍLABAS	MONOSSÍLABAS

5- ESCREVA AS PALAVRAS EM SEU CADERNO COMPLETANDO COM R OU RR.

MACA___ONADA.

JÁ___A.

BETE___ABA.

A___ANHA.

CAMA___ÃO.

TESOU___O.

GA___AFA.

CÂME___A.

CA___AMUJO.

FE___O.