

ATIVIDADE DE LÍNGUA INGLESA

Estudante: _____ Data: ____/____/____
 Professor (a): _____ Turma: _____
 Escola: _____ 

STRAWBERRY OF LOVE



INGREDIENTS (12 SERVINGS):

- 12 strawberries;
- 3 tablespoons powdered milk;
- 1 tablespoon butter;
- 1 1/2 cups water;
- Drops of red food coloring;
- 1 can of condensed milk;
- 1/2 carton of heavy cream;
- 2 1/2 cups sugar;
- 2 tablespoons vinegar.

PREPARATION:

1. Wash the strawberries, remove the stems and leaves, and dry them thoroughly. Set aside.
2. Prepare the white brigadeiro by mixing condensed milk, powdered milk, heavy cream, and butter over medium heat.
3. Stir until thickened, consistent, and loosened from the bottom of the pan.
4. Let it cool completely covered with plastic wrap.
5. Separate small balls of brigadeiro and flatten them in your hand until they form a disc. You can grease your hands to prevent sticking.
6. Place the strawberry in the middle and pull the brigadeiro dough until it sticks and covers the strawberry completely.
7. Roll it in your hand to make it even.
8. Skewer without piercing and leave in the refrigerator for 10 minutes while preparing the syrup to keep it firm.
9. For the caramel sauce, mix sugar, water, vinegar, and food coloring before turning on the heat.
10. Then turn on the heat and do not stir anymore.

11. Cook over medium-low heat for about 15 minutes until it bubbles and reaches a hard ball stage. If you have a cooking thermometer, it should reach 150°C. If you don't have one, test by dropping a drop of caramel into a glass of cold water and see if it hardens.

12. Remove the caramel sauce from the heat and cover the strawberries with it, drain the excess and place them on a container lined with parchment paper or greased.

13. Let it dry and you're done! If you want, you can remove it from the stick later or eat it as is.

Fonte: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/320002-morango-do-amor.html> / Adaptado por TSA.



Atividades

1. Escreva em inglês os seguintes ingredientes ilustrados da receita.

a)



b)



c)



2. O que deve ser feito com os morangos antes de iniciar a receita?

3. O que se deve fazer para evitar que a massa de brigadeiro grude nas mãos?

4. Como é feita a montagem do doce antes de cobrir com o caramelo?

5. Quais ingredientes são usados para preparar o brigadeiro branco?

6. Por que os morangos devem ser levados à geladeira por 10 minutos antes de receber o caramelo?

7. Quais ingredientes compõem a calda de caramelo?

8. Após ligar o fogo, o que não se deve fazer com a calda?

9. Qual é a temperatura ideal da calda para caramelizar os morangos?

10. Quantas porções essa receita rende?

11. Traduza os seguintes comandos:

a) *Let it cool*

b) *Wash the strawberries*

c) *Roll it in your hand*

d) *Cook over medium-low heat*

e) *Stir until thickened*

f) *Let it dry*

g) *Skewer without piercing*

12. No modo de preparo há a seguinte sugestão: **Em seguida, ligue o fogo e não mexa mais.** Encontre na receita essa menção e transcreva abaixo.
