

ATIVIDADE DE LÍNGUA PORTUGUESA

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

Leia o texto abaixo para responder às questões.

BOLO CROCANTE

MASSA DE CHOCOLATE

3 ovos;
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar;
1/2 xícara (chá) de óleo;
1/2 xícara (chá) de leite;
1 xícara (chá) de chocolate em pó;
2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
1 colher (sopa) de fermento em pó.



CALDA PARA MOLHAR O BOLO

1 xícara (chá) de leite;
2 colheres (sobremesa) de açúcar;
2 colheres (sopa) de chocolate em pó.

COBERTURA CROCANTE

150 g de chocolate ao leite ou meio amargo;
100 g de sucrilhos.

MODO DE PREPARO

Bolo de chocolate

Em uma vasilha, bata os ovos com o açúcar com um *fovet*. Adicione o óleo, o leite, o chocolate em pó e a farinha de trigo e mexa até ficar homogêneo. Por fim, coloque o fermento em pó e misture levemente só para incorporá-lo na massa. Despeje a massa do bolo de chocolate em uma forma untada e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 35 a 40 minutos.

Calda de chocolate

Misture o leite, o açúcar e o chocolate em uma panela e leve ao fogo médio até levantar fervura. Assim que o bolo estiver pronto, faça furinhos na massa com um garfo e regue o bolo com a calda enquanto ele estiver quente.

Cobertura crocante

Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas. Quando o chocolate derretido estiver quase frio, adicione os sucrilhos e misture até que eles fiquem completamente cobertos pelo doce. Despeje a cobertura por cima do bolo e espalhe para cobrir toda a superfície.

<https://www.tudogostoso.com.br/receita/320156-crunch-cake.html>

Atividades _____

1. A receita é um gênero instrucional porque

- a) tem um final divertido.
- b) tem informação no início.
- c) tem a função de ensinar.
- d) apresenta versos e estrofes.

2. Liste os ingredientes necessários para fazer a receita.

3. Que tipo de utensílio de cozinha é necessário para bater os ovos com o açúcar? Você já o conhecia com esse nome?

4. Qual é a função do fermento em pó na massa?

5. As palavras “bata”, “adicione”, “coloque” e “misture” indicam

- a) uma certeza.
- b) um desejo.
- c) uma ordem.
- d) uma dúvida.

6. Preencha a tabela com a quantidade de cada ingrediente da receita.

INGREDIENTES	QUANTIDADES
OVOS	
AÇÚCAR	
ÓLEO	
LEITE	
CHOCOLATE EM PÓ	
FARINHA DE TRIGO	
FERMENTO EM PÓ	

7. Qual é a ação necessária para garantir que a calda de chocolate penetre na massa do bolo?

8. Se você precisar fazer duas medidas dessa receita, quantos ovos e quantos gramas de Sucrilhos você precisará no total?

Ovos: _____

Sucrilhos: _____

9. O modo de preparo menciona três utensílios ou ferramentas importantes. Desenhe um pequeno esboço ao lado e escreva o nome de cada um.

Usado para bater ovos com açúcar

Usado para furar o bolo

Usado para assar o bolo do forno

Usada para cozinhar a calda

Recipiente usado para misturar os ovos com o açúcar

10. Numere os passos a seguir na ordem correta

() Adicione os líquidos (óleo e leite) e os secos (chocolate em pó e farinha de trigo), e misture até ficar homogêneo.

() Bata os ovos com o açúcar em um recipiente.

() Despeje a Cobertura Crocante (chocolate quase frio com sucrilhos) sobre o bolo e espalhe.

() Coloque o fermento em pó e misture levemente.

() Após assar, faça furinhos no bolo quente e regue com a calda fervida.

11. Relacione cada temperatura ou tempo à sua respectiva função na receita.

(A) 35 a 40 minutos.

(B) 30 em 30 segundos.

(C) 180° C.

(D) Quase frio.

(E) Fogo médio.

() Tempo de forno.

() Preparo da calda.

() Tempo para derreter chocolate.

() Temperatura do forno.

() Tempo ideal do chocolate para misturar o sucrilho.

12. Leia as frases retiradas do texto e passe a palavra grifada para o plural, fazendo as adaptações necessárias no restante da frase.

a) A **colher** de sopa de fermento deve ser misturada levemente.

b) Regue o **bolo** com a calda enquanto ele estiver quente.

c) Despeje a **massa** do bolo em uma forma untada.

13. Explique o significado da expressão: "...mexa até ficar homogêneo."