



[www.umacolherdecha.com/receitas](http://www.umacolherdecha.com/receitas)

## Receita em Família

<https://youtu.be/G65yYrxelVw>

A dica de leitura de hoje é algo bem gostoso. Já experimentou cozinhar com a família? Além de ser uma maneira divertida de estar com quem a gente gosta, essa atividade também ajuda a desenvolver conhecimentos que aprendemos em aula.

A seguir temos 2 receitas bem fáceis de fazer e com poucos ingredientes.

No final teremos algumas atividades, mais indicadas aos alunos do 7º ano.

No link abaixo você encontrará muitas outras receitas para fazer em família:

[www.umacolherdecha.com/receitas](http://www.umacolherdecha.com/receitas)

**Lembre-se que SEMPRE precisa ter algum responsável ajudando.**

# MASSA BASE

## INGREDIENTES:

2 1/2x 

Farinha de trigo\*

1x  Azeite

1 1/4x 

Água Morna

1x  Sal

4x  Fermento  
Biológico seco  
(7 gramas)

1x  Açúcar  
Branco

## COMO FAZER?

Aqueça a água. Não pode estar tão quente que queime ao colocar a mão;



Misture o fermento, a água e o açúcar. Deixe descansar por 10 minutos;

Adicione a farinha, o sal e o óleo. Mexa com as mãos até criar uma massa;



Sove (amasse) a massa o máximo que conseguir, até ela ficar lisinha (Molde uma bola, cubra com um pano e coloque no despertador mais 30 minutos.



Xícara de chá;



Colher de chá;



Colher de sopa;

**Com essa receita podemos fazer:**

**Pãozinho:** divida em bolinhas menores . Deixe descansar mais 20 minutos e coloque em forno pré-aquecido por volta de 30min. Rende 8 pães.

**Pizza:** abra a massa em um tabuleiro grande. Asse por 10 minutos em forno pré-aquecido. Coloque o recheio de sua preferência. Volte ao forno até que fique douradinho. Bom apetite.



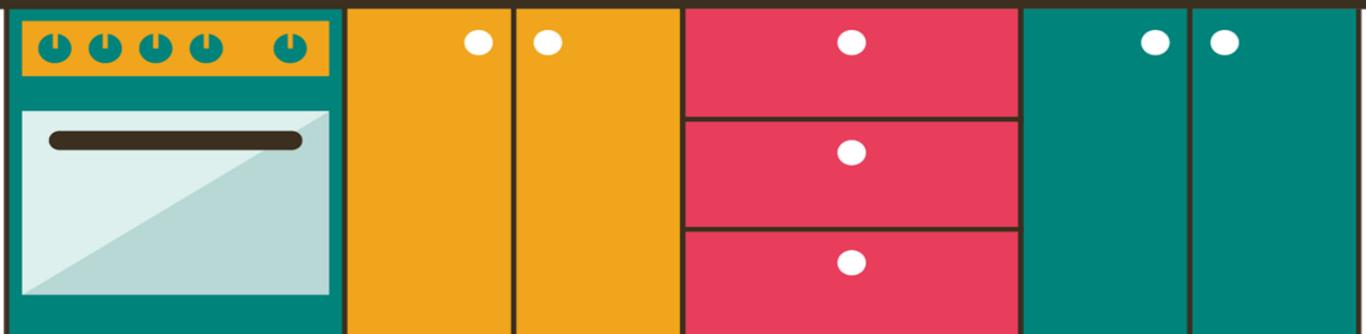
# Panqueca Doce

 1 colher de sopa de farinha de trigo +  1 ovo +  1 colher de chá de açúcar

Com a ajuda de um adulto, insira todos os ingredientes em uma tigela e mexa até formar uma mistura lisinha. Coloque em uma panela ou frigideira untada e aquecida, até dourar e vire. Está pronta uma deliciosa panqueca.

*Quer assistir a Chef Pam com um convidado especial preparando a panqueca?*

<https://www.instagram.com/tv/B-4wxHMAzE8/?igshid=12n2zaekpnkam>



## *Atividades*

Sabendo que a Massa Base rende 5  
pãezinhos, responda as questões abaixo:

**Ton e sua mãe decidiram fazer pães e doar para os vizinhos.  
Ao todo são 80 pessoas na sua rua.**

- a) Quantos pães eles terão que fazer para que todos recebam 1 pãozinho?
- b) Quantas xícaras de farinha ele precisarão usar?
- c) Quantas gramas de fermento serão necessárias?
- d) Quantas colheres de fermento serão usadas?
- e) Quantas colheres de azeite serão necessárias para que a receita renda **2 pães** para todos?



Sabendo que a Massa Base rende 1 pizza com 5 fatias, responda as questões abaixo:

**A família do Miguel tem 10 pessoas e todos querem comer 2 fatias no jantar.**

- a) Quantas pizzas ele terá que fazer?
- b) Quantas xícaras de farinha ele precisará usar?
- c) Quantas colheres de azeite serão necessárias para que a receita renda 2 fatias para todos?
- d) Quantas colheres de fermento serão usadas?
- e) Quantas gramas de fermento serão necessárias?



Sabendo que a receita de Panqueca Doce rende 3 unidades, responda as questões abaixo:

**Rayane mora com sua mãe, três irmãos e uma prima. Ela decidiu convidar sua família para todos juntos fazerem um delicioso lanche.**

- a) Se cada pessoa comer uma panqueca, quantos ovos eles precisarão usar na receita final?
- b) Rayane, sua mãe e a prima comerão apenas uma panqueca cada, mas os irmãos pediram para prepararem duas para cada um deles. Quantas panquecas ela precisará fazer?
- c) Se todos quiserem 3 panquecas, quantas colheres de farinha precisarão usar no preparo?

*Compartilhe suas receitas e criações nas redes sociais com*  
**#leiturasariocas**

