

ESCOLA \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

PROF: \_\_\_\_\_ TURMA: \_\_\_\_\_

NOME: \_\_\_\_\_

**Atividade:** Complete a receita culinária com os verbos no modo imperativo indicados a seguir:

deixe	misture	despeje	modele	bata	leve
acrescente	divida	reserve	acrescente	deixe	

### Pão caseiro

#### Ingredientes:

- 2 e 1/2 copos de água morna
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher de sal
- 1 ovo
- 1 copo de óleo
- 1 kg de farinha de trigo
- 50 g de fermento de padaria

#### Modo de Preparo:

1. \_\_\_\_\_ o fermento e a água morna, \_\_\_\_\_.
2. No liquidificador, \_\_\_\_\_ o açúcar, o óleo, o sal, o ovo e a água com o fermento por alguns minutos.
3. \_\_\_\_\_ a massa e \_\_\_\_\_ a farinha de trigo aos poucos, misturando com as mãos.
4. \_\_\_\_\_ a farinha de trigo até que a massa desgrude das mãos e \_\_\_\_\_ crescer por 1 hora.
5. \_\_\_\_\_ a massa em partes e \_\_\_\_\_ os pães.
6. \_\_\_\_\_ crescer, novamente, por 40 minutos.
7. \_\_\_\_\_ para assar por 30 minutos.

