

ESCOLA _____ DATA: ____/____/____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Everyday Pancakes



The basic pancake is made from a simple batter of eggs, flour, milk and baking powder for leavening. You can use different types of flour if you want to experiment with whole wheat or buckwheat. And you can also add fruit to the mixture. The batter can be made from scratch in about the same time it takes to make toast. The most time-consuming part of making pancakes, of course, is cooking them. But that time is

so short you should consider these an everyday convenience food, not a special-occasion feast. Cook this recipe a few times and it may become part of your weekly routine. (Sam Sifton).

<https://cooking.nytimes.com/recipes/1893-everyday/>

1. De acordo com o texto, a panqueca básica:

- a. é feita a partir de uma massa simples de ovos, farinha, leite e fermento.
- b. é feita a partir de uma massa simples de ovos, farinha de mandioca, leite e fermento biológico.
- c. é feita a partir de uma massa especial de ovos, farinha de rosca, leite e fermento.
- d. é feita a partir de uma massa cozida de ovos, farinha de mandioca, leite e fermento.

2. Analise: "You can use different types of flour"- Escreva uma possível tradução para esse trecho?

3. Na receita você também pode adicionar:

- a. frango.
- b. legumes.
- c. frutas.
- d. peixe.

4. De acordo com o texto:

- a. A parte mais demorada nessa receita é cozinhar as panquecas.
- b. A parte mais difícil nessa receita é amassar os ingredientes.
- c. A parte mais interessante nessa receita é comer as panquecas.
- d. A parte mais demorada nessa receita é assar as panquecas.

5. De acordo com Sam Sifton:

- a. a panqueca não pode tornar parte da rotina.
- b. a panqueca é um alimento que devemos comer só em ocasiões especiais.
- c. a panqueca não pode ser consumida diariamente.

d. a panqueca pode tornar parte da rotina semanal.