

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. **Misture** o fermento e a água morna, **reserve**.
2. No liquidificador, **bata** o açúcar, o óleo, o sal, o ovo e a água com o fermento por alguns minutos.
3. **Despeje** a massa e **acrescente** a farinha de trigo aos poucos, misturando com as mãos.
4. **Acrescente** a farinha de trigo até que a massa desgrude das mãos e **deixe** crescer por 1 hora.
5. **Divida** a massa em partes e **modele** os pães.
6. **Deixe** crescer, novamente, por 40 minutos.
7. **Leve** para assar por 30 minutos.



Sant'ana, Marta Aparecida Baldoni. Disponível em: <http://www.tudogostoso.com.br>.