ESCOLA:DATA:	
PROF:TURMA:	:
NOME:	
Leia:  Torta de limão com massa sablée	
TOITA DE IIITAO COM MASSA SADICE	
Essa saborosa sobremesa foge do tradicional e reúne as texturas areno	osa e cremosa,
sendo preparada com massa sablée, palavra que em francês significa "areia". Conf	fira:
Ingredientes:	
250 g de manteiga sem sal em ponto pomada*	
400 g de farinha de trigo	
2 ovos	
150 g de açúcar	
1 lata de creme de leite	
1 medida de leite condensado	
150 ml de limão	
* Para atingir o ponto pomada, é preciso tirar a manteiga da geladeira 4 horas ante	s do uso.
Modo de preparo:	
(Massa) – Em um recipiente, junte a manteiga, a farinha de trigo, as gen	nas de ovo e o
açúcar, e misture bem. Em seguida, leve à geladeira e deixe descansar por meia h	
Abra a massa descansada no fundo da forma e faça alguns furos com	
oxigênio passar;	o gonto pana c
Feito isso, leve a massa ao forno por 20 a 25 minutos. Utilize a temperatur	a de 150°C em
caso de forno elétrico e de 180°C em caso de forno convencional;	2. 20 .00 0 0.11
(Recheio) – Despeje o creme de leite e o leite condensado no liquidificad	lor e hata hem
Após bater, vá adicionando o limão aos poucos com o liquidificador ligado;	or o bata bonn.
Type bater, va adioionando o innao aos podoos com o ilquidinoador ilgado,	

(Merengue suíço) – Leve a clara dos ovos em banho-maria até atingir a temperatura de 45°C, acrescente açúcar e bata na batedeira por cerca de 10 minutos;

(Montagem) – Adicione o recheio na base e contorne com o merengue por cima;

(Finalização) – Coloque as raspas de limão em cima da musse e use o maçarico para dourar.

Disponível em: <a href="https://g1.globo.com/sp/campinas-regiao/terra-da-gente/noticia/2024/05/25/hora-do-rancho-veja-preparo-de-torta-de-limao-com-massa-sablee.ghtml">https://g1.globo.com/sp/campinas-regiao/terra-da-gente/noticia/2024/05/25/hora-do-rancho-veja-preparo-de-torta-de-limao-com-massa-sablee.ghtml</a>. Publicado em: 25 de maio de 2024. (Com corte e adaptação).

Questao 1 – Identifique o genero do texto acima:
receita culinária.
Questão 2 - Na passagem "Essa saborosa sobremesa foge do tradicional e reúne as texturas
arenosa e cremosa []", há um adjetivo que exprime uma opinião. Assinale-o:
(x) "saborosa".
( ) "tradicional".
( ) "cremosa".
Questão 3 – Em "[] palavra que em francês significa 'areia'.", o texto:
( ) faz uma correção.
( x ) dá uma explicação.
( ) apresenta uma conclusão.
Questão 4 – A seção "Ingredientes":
( ) narra.
( x ) descreve.
( ) argumenta.
Questão 5 - Na parte "[] e misture <u>bem</u> .", o termo grifado indica:
( x ) modo.
( ) tempo.
( ) intensidade.
Questão 6 – Sublinhe a seguir o vocábulo que assinala a ideia de soma:
"Abra a massa descansada no fundo da forma 🧕 faça alguns furos com o garfo []"
Questão 7 – De acordo com o texto, qual é o tempo de forno da massa da torta?
( ) "10 minutos".
( x ) "20 a 25 minutos".
( ) "meia hora".
Questão 8 – Segundo o texto, as raspas de limão são usadas:
( ) na massa da torta.
( ) no recheio da torta.
( x ) na finalização da torta.