

ESCOLA: _____ DATA: ____ / ____ / ____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia com atenção o texto. Depois, responda às questões propostas:

Pasta de amendoim

Aprenda a fazer essa receita com apenas três ingredientes.

Já imaginou preparar uma pasta de amendoim simples, cremosa e deliciosa com apenas três ingredientes? Fácil de fazer, essa receita traz aquele sabor irresistível que lembra paçoca, mas com a vantagem de ser personalizada ao seu gosto.

A simplicidade dessa receita se junta à versatilidade: ela é perfeita para combinar com torradas, frutas e até sobremesas.

A seguir, saiba como fazer sua própria pasta de amendoim em casa e transforme seu café da manhã ou lanche em um momento especial!

Ingredientes:

500 gramas de amendoim torrado (com ou sem pele)

1/2 xícara de açúcar ou mel (com 1/2 colher de café de sal)

Modo de preparo:

Se o amendoim tiver casca:

1. Espalhe o amendoim em uma assadeira e leve ao forno a 180°C por 25 minutos ou até que doure e a pele solte facilmente.
2. Esfregue os grãos em um pano limpo para remover as cascas.

Se o amendoim já estiver sem casca:

1. Torre o amendoim por 10 minutos em forno preaquecido a 180°C para intensificar o sabor.

Processamento:

1. Coloque o amendoim em um processador e bata até obter uma textura cremosa.
2. Adicione o açúcar ou mel e o sal. Processe novamente até tudo se misturar.
3. Transfira para um pote hermético e armazene na geladeira por até 15 dias ou em local fresco por 10 dias.

Caroline Vale. Disponível em: <<https://catracalivre.com.br/receitas/receita-pasta-de-amendoim/>>.

Publicado em: 12 de janeiro de 2025. (Com corte e adaptação).

Questão 1 – Na passagem “Aprenda a fazer essa receita com apenas três ingredientes.”, a que receita o texto se refere?

Questão 2 – Em “Já imaginou preparar uma pasta de amendoim simples, cremosa e deliciosa com apenas três ingredientes?”, há um adjetivo que exprime uma opinião. Identifique-o:

- () “simples”.
- () “cremosa”.
- () “deliciosa”.

Questão 3 – De acordo com o texto, a receita exige apenas três ingredientes. Quais são eles?

Questão 4 – No segmento “[...] sabor irresistível que lembra paçoca [...]”, a parte destacada:

- () dá um exemplo.
- () faz uma correção.
- () estabelece uma comparação.

Questão 5 – O texto revela que a receita é versátil. Por quê?

Questão 6 – A seção “Ingredientes”:

- () narra.
- () descreve.
- () argumenta.

Questão 7 – Segundo a receita, o amendoim deve ser torrado “por 10 minutos em forno preaquecido a 180°C” para:

- () “dourar”.
- () “remover as cascas”.
- () “intensificar o sabor”.

Questão 8 – Na frase “Transfira para um pote hermético e armazene na geladeira por até 15 dias ou em local fresco por 10 dias.”, o termo grifado indica a ideia de:

- () soma.
- () oposição.
- () alternância.