ESCOLA:	DATA:/
PROF:	TURMA:
NOME:	
Leia com atenção o texto. Depois, responda às questões propostas:	
Bolo sem ovo? Sim, e fica delicioso! Aprenda como fazer!	

Aprenda a fazer um bolo delicioso sem ovo, ideal para quem tem alergias ou segue dietas restritivas!

Hoje, cada vez mais pessoas enfrentam desafios alimentares, devido a alergias, dietas específicas ou escolhas como o veganismo.

Pensando nisso, confira uma receita incrível de bolo que não leva ovos, perfeita para quem busca alternativas deliciosas e acessíveis. É importante reforçar que essa receita não é totalmente vegana, pois usa iogurte natural. Caso queira, substitua-o pelo leite de amêndoas.

Pronto para surpreender o paladar e ampliar suas opções na cozinha? Então, vamos lá!

Ingredientes:

200 gramas de farinha de trigo

- 4 colheres de chá de fermento químico em pó
- 4 colheres de sopa de óleo de girassol
- 2 colheres de sopa de iogurte natural (pode ser substituído por leite de amêndoas)
- 150 gramas de uva-passa branca

Modo de preparo:

- 1. No liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.
- 2. Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada com farinha.
- 3. Asse em forno pré-aquecido a 180°C, até que o bolo esteja firme e levemente dourado (aproximadamente 30 minutos).
- 4. Retire, deixe esfriar e sirva.

Caroline Vale. Disponível em: https://catracalivre.com.br/receitas/bolo-sem-ovo/>. (Com corte).

Publicado em: 01 de janeiro de 2025.

Questão 1 - O texto lido é do gênero:

receita culinária.