

ESCOLA: _____ DATA: ____/____/____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

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

Aprenda a fazer um pudim na travessa prático e sem ir ao forno

Vai virar a sobremesa preferida dos seus convidados; prepare um pudim na travessa delicioso e sem furinhos que derrete na boca!

Irresistível e com uma textura extremamente cremosa. O pudim na travessa é a sobremesa perfeita para qualquer ocasião.

Se você também é fã dessa maravilha gastronômica, com certeza vai se apaixonar pela facilidade de preparo e pelo sabor incrível. A receita não vai ao forno! Você só vai precisar de um liquidificador, uma travessa e cinco ingredientes. Vamos conhecer o passo a passo?

Ingredientes:

- 395 gramas de leite condensado
- 200 gramas de creme de leite
- 50 gramas de gelatina maria-mole
- 240 mililitros (ml) de água morna
- 1 pitada de coco ralado para decorar

Modo de preparo:

1. No liquidificador, adicione a água morna, o leite condensado, o creme de leite e o pacotinho de gelatina maria-mole. Bata tudo muito bem até virar uma mistura homogênea.
2. Transfira a mistura para um refratário e leve para a geladeira por pelo menos 4 horas ou de um dia para o outro.
3. Antes de servir, adicione coco ralado por cima e é só aproveitar essa delícia!

Caroline Vale. Disponível em: <<https://catracalivre.com.br/receitas/receita-de-pudim-na-travessa-pratico-e-sem-ir-ao-forno/>>. Publicado em: 01 de fevereiro de 2025. (Com corte e adaptação).

Questão 1 – Em “Vai virar a sobremesa preferida dos seus convidados”, a que sobremesa o texto se refere?

O texto refere-se ao pudim na travessa.

Questão 2 – Releia:

“[...] prepare um pudim na travessa delicioso e sem furinhos que derrete na boca!”

Nesse trecho, há um vocábulo que exprime uma opinião. Identifique-o:

“delicioso”.

Questão 3 – Grife a seguir o termo usado para intensificar:

“Irresistível e com uma textura extremamente cremosa.”

Questão 4 – Na passagem “O pudim na travessa é a sobremesa perfeita para qualquer ocasião.”, a autora do texto:

- () pede.
- () aconselha.
- (**x**) recomenda.

Questão 5 – A seção “Ingredientes” é:

- () uma narração.
- (**x**) uma descrição.
- () uma argumentação.

Questão 6 – Segundo a receita culinária, é preciso bater “tudo muito bem até virar uma mistura homogênea”. O que quer dizer “uma mistura homogênea”?

Quer dizer uma mistura uniforme.

Questão 7 – Na frase “Transfira a mistura para um refratário e leve para a geladeira por pelo menos 4 horas ou de um dia para o outro.”, a palavra destacada assinala a ideia de:

- (**x**) soma.
- () contraste.
- () alternância.

Questão 8 – De acordo com a receita, o que deve ser usado na decoração do pudim?

- (**x**) coco ralado.
- () creme de leite.
- () leite de condensado.