

ESCOLA: _____ DATA: ____ / ____ / ____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia:

Você não vai acreditar como essa musse de limão com 2 ingredientes fica tão cremosa

Uma sobremesa cremosa, geladinha e deliciosa feita em poucos minutos com ingredientes que você já tem em casa!

A musse de limão é um clássico da confeitaria brasileira, que surgiu na esteira da popularização do leite condensado nas décadas de 1960 e 1970, quando sobremesas rápidas e cremosas passaram a fazer sucesso nas casas e festas de família.

A combinação do leite condensado com o suco de limão gera uma reação natural, que dá firmeza ao creme sem necessidade de gelatina ou claras em neve, o que explica o sucesso e a simplicidade desse doce.

Além disso, a musse de limão é uma daquelas receitas que virou estrela nos dias quentes, por ser refrescante e leve ao paladar. Sua acidez delicada contrasta com a doçura suave, criando um equilíbrio que agrada tanto adultos quanto crianças.

Nesta versão ainda mais prática, com apenas dois ingredientes e feita no liquidificador, o preparo fica pronto em minutos — ideal para quem busca sabor sem complicação.

Ingredientes:

395 gramas de leite condensado (1 lata)

120 mililitros (ml) de suco de limão espremido na hora (aproximadamente 4 limões grandes)

Modo de preparo:

1. No liquidificador, adicione o leite condensado.
2. Com o liquidificador ligado em velocidade média, vá despejando o suco de limão aos poucos.
3. Bata por cerca de 3 a 4 minutos, até o creme ficar aerado e firme.
4. Distribua em potinhos ou taças individuais.
5. Leve à geladeira por pelo menos 1 hora antes de servir.
6. Dica: finalize com raspas de limão por cima para dar um toque aromático e decorativo.

“Catraca Livre”. Disponível em: <<https://catracalivre.com.br/receitas/voce-nao-vai-acreditar-como-esse-mousse-de-limao-com-2-ingredientes-fica-tao-cremoso/>>. (Com adaptação).

Questão 1 – O texto acima é uma receita de:

Questão 2 – Em “Uma sobremesa cremosa, geladinha e deliciosa feita em poucos minutos [...]”, há um adjetivo que exprime uma opinião. Identifique-o:

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

Questão 3 – O que “dá firmeza ao creme sem necessidade de gelatina ou claras em neve”?

Questão 4 – De acordo com o texto, “a musse de limão é uma daquelas receitas que virou estrela nos dias quentes”. Por quê?

Questão 5 – Na passagem “[...] ideal para quem busca sabor sem complicação.”, a expressão destacada indica:

- () modo.
- () tempo.
- () intensidade.

Questão 6 – A seção “Ingredientes”:

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

Questão 7 – Na parte “Distribua em potinhos ou taças individuais.”, o vocábulo grifado assinala:

- () soma.
- () opção.
- () oposição.

Questão 8 – “Para dar um toque aromático e decorativo”, a receita pede que:

- () “finalize com raspas de limão por cima”.
- () “vá despejando o suco de limão aos poucos”.
- () “leve à geladeira por pelo menos 1 hora antes de servir”.