

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:

musse de limão.

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

( ) “cremosa”.

( ) “geladinha”.

( x ) “deliciosa”.

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

“A reação natural gerada pela combinação do leite condensado com o suco de limão”.

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

Porque a musse de limão é “refrescante e leve ao paladar”.

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

( x ) modo.

( ) tempo.

( ) intensidade.

**Questão 6** – A seção “Ingredientes”:

( ) narra.

( x ) descreve.

( ) argumenta.

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

( ) soma.

( x ) opção.

( ) oposição.

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

( x ) “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”.