

ESCOLA: _____ DATA: ____ / ____ / ____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia:

Faça hoje mesmo este arroz doce cremoso com leite condensado inesquecível

Simples, reconfortante e com aquele sabor que conquista qualquer um!

O arroz doce é uma sobremesa tradicional que atravessa séculos e culturas. Suas origens remontam à Ásia, onde o arroz era cozido com leite e especiarias como cardamomo e canela. A receita foi se transformando ao chegar à Europa e, mais tarde, à América Latina com os colonizadores portugueses. No Brasil, ganhou uma versão bem mais cremosa e doce com a adição do leite condensado, um ingrediente muito querido e presente em festas juninas, almoços em família e receitas de inverno.

Ingredientes:

- 1 xícara de arroz branco
- 1 litro de leite integral
- 395 gramas de leite condensado
- 1 pau de canela (ou 1/2 colher de chá de canela em pó)
- 1/2 xícara de açúcar (opcional, se quiser mais doce)
- 1 casca de 1 limão (opcional, para aromatizar)

Modo de preparo:

1. Lave o arroz e coloque em uma panela com 3 xícaras de água. Cozinhe em fogo médio até a água secar e o arroz ficar macio.
2. Adicione o leite, o leite condensado, a canela em pau e a casca de limão.
3. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 20 a 25 minutos, até o arroz ficar bem cremoso.
4. Se desejar mais doce, adicione o açúcar e cozinhe por mais 5 minutos.
5. Retire a canela e a casca de limão, se tiver usado.
6. Sirva quente com canela polvilhada ou leve à geladeira para servir frio.

“Catraca Livre”. Disponível em: <<https://catracalivre.com.br/receitas/faca-hoje-mesmo-esse-arroz-doce-cremoso-com-leite-condensado-inesquecivel/>>. Publicado em: 02 de junho de 2025. (Com corte e adaptação).

Questão 1 – O texto lido é do gênero:

receita culinária.

Questão 2 – Grife o adjetivo que exprime uma opinião a seguir:

“Faça hoje mesmo este arroz doce cremoso com leite condensado inesquecível”

Questão 3 – Segundo o texto, o arroz doce é originário do continente:

- (☒) asiático.
- (☐) europeu.
- (☐) americano.

Questão 4 – Por que a sobremesa “ganhou uma versão bem mais cremosa e doce” no Brasil?

Porque foi adicionado o leite condensado à sobremesa no Brasil.

Questão 5 – A seção “Ingredientes”:

- (☐) narra.
- (☒) descreve.
- (☐) argumenta.

Questão 6 – Identifique os ingredientes que são opcionais:

Açúcar e casca de limão.

Questão 7 – Conforme a receita, é preciso cozinhar “em fogo baixo, mexendo sempre, por cerca de 20 a 25 minutos”, até o arroz ficar:

- (☐) “macio”.
- (☐) “mais doce”.
- (☒) “bem cremoso”.

Questão 8 – Releia:

“Sirva quente com canela polvilhada ou leve à geladeira para servir frio.”

Nessa passagem, o vocábulo destacado:

- (☒) indica uma opção.
- (☐) assinala um contraste.
- (☐) estabelece uma comparação.