

ESCOLA: _____ DATA: ____ / ____ / ____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia:

Sequilhos caseiros: aprenda a fazer esse doce que atravessa gerações

Uma receita simples, rápida e com aquele sabor de infância que ninguém resiste.

Com poucos ingredientes, preparo rápido e um perfume irresistível, sequilhos é o tipo de receita que transforma qualquer tarde comum em momento especial. A textura leve, que desmancha na boca, é o grande segredo.

A base clássica combina amido de milho, manteiga e açúcar, criando uma massa macia e fácil de moldar. Depois de alguns minutos de forno, os sequilhos ficam dourados por baixo, branquinhos por cima e com aquele sabor que lembra casa de vó.

Ingredientes:

1/2 xícara de manteiga

2 gemas

1 xícara de açúcar

20 gramas de amido de milho até dar o ponto da massa

Modo de preparo:

1. Misture a manteiga e o açúcar.
2. Adicione as duas gemas e misture até ficar uma massa homogênea.
3. Vá adicionando o amido de milho aos poucos até dar o ponto (massa consistente).
4. Passe um pouco de manteiga na mão.
5. Faça bolinhas com a massa e coloque-as distantes numa fôrma untada e enfarinhada.
6. Pressione levemente as bolinhas com um garfo.
7. Leve ao forno até ficarem crocantes por fora e macias por dentro.

Silvia Melo. Disponível em: <<https://catracalivre.com.br/receitas/sequilhos-caseiros-aprenda-a-fazer-esse-doce-que-atravesa-geracoes/>>. Publicado em: 07 de dezembro de 2025.

Questão 1 – Identifique o gênero do texto lido:

Questão 2 – O texto é sobre um “doce que atravessa gerações”. Qual doce?

Questão 3 – Segundo o texto, qual é o “grande segredo” do doce informado acima?

- () “o preparo rápido”.
- () “o perfume irresistível”.
- () “a textura leve, que desmancha na boca”.

Questão 4 – A parte “[...] os sequilhos ficam dourados por baixo, branquinhos por cima e com aquele sabor que lembra casa de vó.” é:

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

Questão 5 – De acordo com o texto, o que deve ser adicionado “aos poucos até dar o ponto”?

- () o açúcar.
- () a manteiga.
- () o amido de milho.

Questão 6 – No texto, os parênteses contêm:

- () uma opinião.
- () um exemplo.
- () uma explicação.

Questão 7 – Na frase “Pressione levemente as bolinhas com um garfo.”, o termo grifado indica:

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

Questão 8 – Releia:

“Leve ao forno até ficarem crocantes por fora e macias por dentro.”

Nessa passagem, o vocábulo destacado assinala a ideia de:

- () soma.
- () contraste.
- () alternância.