

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:

[receita culinária.](#)

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

O doce sequilho.

**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.