

ESCOLA: _____ DATA: ____ / ____ / ____

PROF: _____ TURMA: _____

NOME: _____

Leia:

Por que o leite talha durante o preparo do doce de leite?

O doce de leite é feito basicamente de leite e açúcar, dois ingredientes simples que, juntos, passam por um processo longo de cozimento, em que a água evapora e a mistura concentra e adquire cor, sabor e consistência. O problema é que o leite é naturalmente ácido, com pH em torno de 6,6. Conforme a água evapora durante o cozimento, a concentração de ácido láctico presente no leite aumenta progressivamente, e esse aumento de acidez faz com que as proteínas do leite, especialmente a caseína, comecem a coagular e formar grumos. O resultado é uma textura arenosa e desagradável que é impossível de corrigir depois de formada.

[...] Com a acidez controlada, as proteínas permanecem dispersas de forma uniforme no líquido, e o resultado é um doce de leite com textura lisa, cremosa e completamente livre de grumos.

Disponível em: <<https://catracalivre.com.br/gastronomia>>. (Com corte).

Questão 1 – Grife o vocábulo paroxítono no trecho:

“O doce de leite é feito basicamente de leite e açúcar [...]”

Questão 2 – Por que o vocábulo paroxítono, grifado na questão anterior, é acentuado?

Questão 3 – Acentua-se o vocábulo “água”, pois ele é:

- () proparoxítono.
- () oxítono terminado em “a”.
- () paroxítono terminado em ditongo crescente.

Questão 4 – Há um vocábulo paroxítono acentuado no segmento:

- () “[...] a concentração de ácido [...]”
- () “[...] uma textura arenosa e desagradável [...]”
- () “[...] dispersas de forma uniforme no líquido [...]”

Questão 5 – Informe a regra que rege a acentuação do vocábulo paroxítono usado no segmento assinalado anteriormente:

Questão 6 – Identifique no texto outro vocábulo acentuado pela mesma regra informada acima:
