



Prefeitura da Estância  
Turística de Ribeirão Pires

Secretaria de Educação

Av. Prefeito Valdirio Prisco, 193- Centro  
sec@ribeiraopires.sp.gov.br  
Telefone: (11) 4828-9600

ESCOLA MUNICIPAL MARIA DA GLÓRIA BARBOSA XAVIER		
NOME DO ALUNO:	DATA:08/10/2020	SEMANA: 6
PROFESSOR: Andréia, Sheila, Letícia, Geneilson, Isabel, Léia, Lúcia, e Tamara.	TURMA: MAT	
CAMPO DE EXPERIÊNCIA: Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações.		
OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: classificar objetos, considerando um atributo (tamanho ou peso, ou espessura ou outro atributo como sabor).		

Orientação para os pais e ou responsáveis – Atividade 04

### TEMA: ALIMENTAÇÃO SAUĐAVEL

Nem sempre os vegetais ou legumes são apresentados para as crianças como algo gostoso como o chocolate, qual criança não gosta do bom e velho sabor do chocolate? Só de falar já nos dá água na boca! Pensando nesse maravilhoso sabor venho aqui sugerir uma maneira diferente de saborear a cenoura, A lógica é a mesma do bolo de cenoura: pode parecer que cenoura não combina com doce, Até você experimentar e perceber que eles foram feitos um para o outro, hoje você terá a boa experiência de saborear um lindo brigadeiro de cenoura e toda a família ira se deliciar de maneira saudável e deliciosa desse novo jeito de fazer a cenoura . Aproveite e peça para a criança te ajudar na elaboração da finalização do prato, vamos lá.

### INGREDIENTES

- 01 lata de leite condensado;
- 01 cenoura;
- 01 colher (sopa) de manteiga;
- Manteiga para untar as mãos;
- Açúcar cristal para confeitaria;

## **MODO DE PREPARO**

Lave e descasque a cenoura. Corte e descarte a ponta superior. Pique a cenoura grosseiramente e transfira para o liquidificador.

Junte o leite condensado e bata até formar um creme bem liso.

Transfira o creme para uma panela, junte a manteiga e leve ao fogo baixo. Sem parar de mexer, cozinhe por cerca de 20 minutos, até que o ponto em que brigadeiro solte do fundo da panela - para verificar, levante a panela e incline ligeiramente: se o brigadeiro ainda formar uma camada grossa no fundo, cozinhe mais um pouco.

Desligue o fogo e transfira a massa para um prato fundo. Deixe esfriar bem, até chegar à temperatura ambiente.

Espalhe o açúcar cristal no prato raso.

Para fazer o formato de cenoura, unte as mãos com a manteiga, faça uma bolinha, aperte e modele uma das extremidades, formando um cone. Passe o brigadeiro em açúcar cristal para confeitado e transfira para uma tábua.

Com a ponta de uma faca, faça marcas horizontais, simulando os sulcos de uma cenoura. Se quiser, espete palitinhos. Você também pode decorar dando lacinhas verde com fita de cetim ou lã. Sirva a seguir.

**Observação:** fique a vontade para fazer o formato que quiser. Divirta-se junto do seu filho (a) nessa nova aventura!

Link	<a href="http://www.panelinha.com.br&gt;receita&gt;brigadeiro-de-cenoura">www.panelinha.com.br&gt;receita&gt;brigadeiro-de-cenoura</a>
Observações	Vocês já haviam saboreado um brigadeiro como esse? Quanto da família se envolveu na receita para fazê-lo? Aproveite pergunte para seu filho (a) que forma tem o brigadeiro que vocês fizeram a cor e o peso. Seu filho (a) e os demais da casa gostaram desse jeito novo de comer cenoura?