

ESCOLA MUNICIPAL MARIA DA GLÓRIA BARBOSA XAVIER

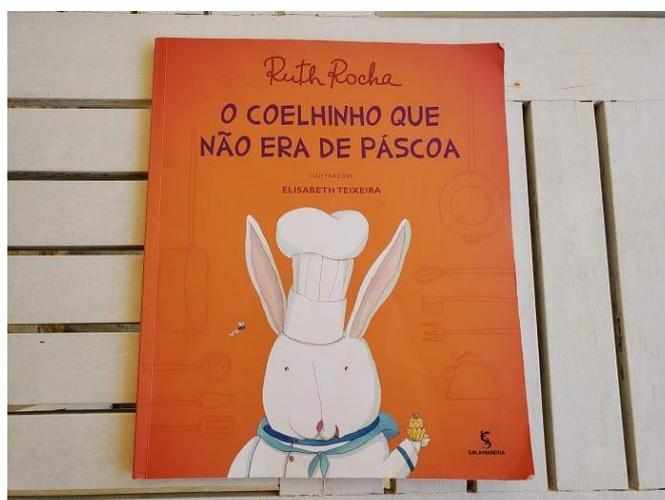
Nome do aluno:		Semana 5
Professor: Geneilson, Kelly, Letícia, Lúcia, Carla, Isabel, Léia, Luciana.	Data:09/04/2021	Turma: Maternal
Campos de Experiência: Traços, sons, cores e formas		

ATIVIDADE 4:

DELICIOSA RECEITA DA PÁSCOA!!!

A Páscoa pode ser encarada como uma oportunidade para aproveitar um tempo com os pequenos fazendo uma deliciosa receita de bolo de cenoura. Para iniciar a atividade, separem os ingredientes e utensílios necessários para o preparo do bolo, de modo que fiquem acessíveis à criança para explorar todos os ingredientes, sentir o cheiro, a textura e o peso, experimentar o uso dos utensílios, de modo que tenham experiências sensoriais. Durante a receita, sugerimos aos familiares que orientem as crianças nas ações, permitindo que elas tenham postura ativa no preparo do bolo. Sugerimos que os familiares filmem as crianças durante o processo de preparo da receita e fotografem o momento da experimentação. E enquanto o bolo estiver assando, para finalizar a atividade e a Semana da Páscoa vamos ouvir uma linda história "O coelhinho que não era de páscoa" de Ruth Rocha.

Link: <https://www.youtube.com/watch?v=2IJQ0ymLWWs>



Bolo de cenoura

Massa:

- ✓ ½ xícara de óleo
- ✓ 3 cenouras médias raladas
- ✓ 4 ovos
- ✓ 2 xícaras de açúcar
- ✓ 2 e ½ xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 colher de fermento em pó

Modo de fazer - Massa:

Em um liquidificador, adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois misture. Acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos. Adicione a farinha de trigo e o fermento e misture lentamente. Asse em forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos.

Cobertura:

- ✓ 1 colher de margarina
- ✓ 3 colheres de chocolate em pó
- ✓ 1 xícara de açúcar
- ✓ 1 xícara de leite

Modo de fazer – Cobertura:

Misture em uma panela a manteiga, o chocolate em pó, o açúcar e o leite. Leve a mistura ao fogo e misture até obter uma consistência cremosa, depois despeje a calda por cima do bolo.

