



**Secretaria de Educação**

Avenida Prefeito Valdirio Prisco, 193

Jardim Itacolomy

sec@ribeiraopires.sp.gov.br

(11) 4828-9600/ 4825-9270

### ESCOLA MUNICIPAL PALMIRA ANTÔNIO PEREIRA

Nome do aluno:		<b>Semana: 11</b>
Professor: Ana Paula Nascimento Silva, Celina de Medeiros Caetano, Eliana Paula Caleffi, Selma Lopes e Ana Lúcia Maria Alexandre, Maria Lucilene Barros.	Data: 18/05/2021	Turma: Berçário II
Campos Experiência “Espaços, Tempos, Quantidades, Relações e Transformações” Objetivos de Aprendizagem <b>(EI02ET04)</b> Identificar relações espaciais (dentro e fora, em cima, embaixo, acima, abaixo, entre e do lado) e temporais (antes, durante e depois).		

Olá família, como vocês estão? Espero que todos estejam bem.

Dando andamento ao nosso Projeto aprendendo e brincando: O lúdico na Matemática, vamos fazer um bolo de banana? Que delícia!!

Mamãe essa atividade além de ser divertida a criança pode ter contato com os ingredientes-sentir, tocar, adquirir noção de quantidade e medidas, aprender sobre outras culturas, enriquecer o vocabulário e aperfeiçoar habilidades sociais e trabalho em equipe.

A mamãe vai falando para a criança as quantidades dos ingredientes que serão utilizados, por exemplo; duas xícaras de farinha de trigo, mostre as duas xícaras para que a criança veja as quantidades solicitadas.

A banana é um tipo de pseudofruto rico em vitamina A, vitamina C, fibras e potássio. Originária do sudeste asiático, é atualmente cultivada em praticamente todas as regiões tropicais do planeta.

Vamos a receita?

Ingredientes:

- 2 -   xícaras de farinha de trigo

- 2 - 🍳 🍳 ovos
- 2- 🍌 🍌 bananas
- 1- 🍵 xícara de açúcar
- 1-- 🍵 xícara de leite



- 1- 🥄 colher de fermento
- 1- 🥄 colher cheia de manteiga.
- Modo de preparo:

1. Coloque os ovos, farinha de trigo, açúcar, leite, fermento e a manteiga no liquidificador.
2. Deixe batendo por 2 minutos, enquanto isso corte as bananas em rodelaas pequenas.
3. Logo a seguir passe manteiga na forma, não é necessário a farinha de trigo, depois despeje a massa que está no liquidificador dentro da forma.
4. Logo após acrescente as rodelaas de banana em cima da massa e leve ao forno por 40 minutos.
5. Coloque os ovos, farinha de trigo, açúcar, leite, fermento e a manteiga no liquidificador.
6. Deixe batendo por 2 minutos, enquanto isso corte as bananas em rodelaas pequenas.
7. Logo a seguir passe manteiga na forma, não é necessário a farinha de trigo, depois despeje a massa que está no liquidificador dentro da forma.
8. Logo após acrescente as rodelaas de banana em cima da massa e leve ao forno por 40 minutos.



<https://www.tudogostoso.com.br/receita/89939-bolo-de-banana-simples.html>

<http://amagiadoeducar.blogspot.com/>

**EQUIPE PALMIRA**