



**Secretaria de Educação**

Avenida Prefeito Valdirio Prisco, 193

Jardim Itacolomy

sec@ribeiraopires.sp.gov.br

(11) 4828-9600/4825-9270

## ESCOLA MUNICIPAL JÚLIA DEL CORTO RONCON

**Nome do aluno:**

**Semana 15**

**Professor:** Cristina, Jacira, Leonice, Rita e Ticiany

**Data:** 15/06/2021

**Turma:** MA/MB

**Campos de Experiência:** Espaços, Tempos, Quantidades, Relações e Transformações.

### Atividade: Culinária-Bolo de Milho

De sabor forte e marcante, as **comidas típicas do Nordeste** são uma delícia e merecem ser saboreadas lentamente. Com uma ampla variedade de alimentos peculiares da região, a alimentação do nordestino é extremamente rica para a saúde. Comidas diversificadas e rica em aromas, temperos e sabores, hoje, é difundida por todo Brasil. Nas regiões sertanejas, conta com pratos substanciosos, muitas vezes, apimentados e de alto teor calórico, preparados a partir de carnes de caça, carnes curadas, feijões, favas e derivados do milho. Culinária rústica que enfrenta as adversidades climáticas de temperaturas altas e longos períodos de secas. De fácil preparação, na maioria das vezes elaboradas à olho, se utiliza de ingredientes regionais simples, que duram por muito tempo.

**Materiais necessários:** 1 lata de milho em conserva, 2 latas de leite, 1 lata de açúcar, meia lata de óleo, 1 lata de flocão de milho, 3 ovos, 1 colher de fermento em pó, margarina, farinha de trigo, liquidificador, forma de furo central (tipo forma de pudim) e forno convencional.

**Como fazer a atividade:** Antes de iniciar o preparo, o responsável deverá abrir a lata de milho e escorrer a água, (guardar a lata para uso das medidas), e peça para a criança lhe auxiliar no preparo, colocando os ingredientes abaixo no liquidificador;

1. Unte com margarina e enfarinhe uma forma de bolo com furo.
2. Pré-aqueça o forno.
3. Coloque no liquidificador o milho (já escorrido), o leite, açúcar, flocão de milho, óleo, ovos e bata bem até que o milho fique bem moído.





4. Se quiser, pode acrescentar duas colheres de sopa de coco ralado.
  5. Acrescente o fermento em pó e pulse o liquidificador 3 vezes.
  6. Despeje essa massa na forma e leve ao forno médio.
  7. Deixe assar por, aproximadamente, 40 minutos.
  8. Faça o teste do palito e observe um tom dourado médio, para saber se o bolo está pronto.
- Espera esfriar totalmente para desenformar.

