

ESCOLA MUNICIPAL PALMIRA ANTÔNIO PEREIRA		
Nome do aluno:		Semana: 18
Professor: Elaine N. Oliveira, Jacqueline M. Souza, Simone M. S. Afonso, Valéria B. Fernandes.	Data: 23/07	Turma: Berçário I
Campo de experiência: O Eu, O Outro e O Nós.		
Objetivo de aprendizagem: Reconhecer seu corpo e expressar suas sensações em momentos de alimentação.		



Secretaria de Educação
Avenida Prefeito Valdirio Prisco, 193
Jardim Itacolomy
sec@ribeiraopires.sp.gov.br
(11) 4828-9600 / 4825-9270

Olá, pessoal.

Chegou a tão esperada sexta-feira e, para comemorar que o fim de semana está pertinho, que tal a gente fazer um bolo assim como na história do sapinho?

Vamos lembrar a historinha e em seguida fazer um bolo bem gostoso para comer com a família toda. Que delícia né?

Na história, a borboleta, a minhoca e a abelha encontram um sapinho na floresta e dizem que ele tem a boca muito grande, mas o sapo não concorda, até que aparece um coelho trazendo um bolo e diz que quem tiver a boca maior e conseguir apagar a velinhas, será o ganhador do bolo. Então, o sapo todo contente, diz que apagará as velinhas, porque ele é quem tem a boca grande. Ele apaga as velas e come o bolo todo de uma vez...Que sapinho guloso, não é mesmo?!

Selecionamos a receita de um bolo de banana delicioso, mas olha lá hein, não vão comer tudo de uma vez que nem fez o sapinho, aproveitem para ter um momento especial com a família reunida e não esqueçam de mandar fotos dos nossos pequenos degustando o bolo.

Observação: O bolo de banana é apenas uma sugestão, fiquem à vontade para fazerem o que for da preferência de vocês.

Receita:

Tempo de preparo: 40 minutos.

Rendimento: 12 porções.

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.