

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ANTONIO LACERDA BACELLAR

Nome do aluno:

Semana 37

Professor: SIMONE PRADO MARTINS

Data: 03/12/2021

Turma: JARDIM 1

Campos de Experiência:

O EU, O OUTRO E O NÓS

RECURSOS: TESOURA, LÁPIS DE COR, GIZ DE CERA OU O MATERIAL QUE TIVER EM CASA.

ESTRATÉGIAS: RODA DE CONVERSA \ ALIMENTAÇÃO \ VÍDEO

BOM DIA!

REGIÃO SUDESTE

ATIVIDADE: RECEITA PÃO DE QUEIJO

AGORA CHEGOU A MELHOR REGIÃO, SABE POR QUÊ? PORQUE NÓS VIVEMOS NELA. SIM É A REGIÃO SUDESTE. EM NOSSA REGIÃO TEMOS INFLUÊNCIAS DE TODAS AS CULTURAS, TANTO NA COMIDA, QUANTO NAS FESTAS, MAS NA REGIÃO SUDESTE O QUEIJO É UM ALIMENTO MUITO UTILIZADO. ENTÃO HOJE FAREMOS UMA RECEITA UTILIZANDO ELE.

DEIXEI COMO SUGESTÃO UMA RECEITA, MAS CONVIDO A VOCÊ PARA PARTICIPAR DE UMA VÍDEO PARA APRENDER A PREPARAR UM DELICIOSO PÃO DE QUEIJO.

PREPARE OS INGREDIENTES

800 g DE POLVILHO AZEDO

1 XÍCARA DE ÁGUA

1 XÍCARA DE LEITE

1/2 XÍCARA DE ÓLEO

2 OVOS

100 g DE QUEIJO PARMESÃO RALADO

SAL A GOSTO

E VENHA SE DIVERTIR

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ANTONIO LACERDA BACELLAR

Nome do aluno:	Semana 37	
Professor: SIMONE PRADO MARTINS	Data: <u>03/12/2021</u>	Turma: JARDIM 1
Campos de Experiência: O EU, O OUTRO E O NÓS		
RECURSOS: TESOURA, LÁPIS DE COR, GIZ DE CERA OU O MATERIAL QUE TIVER EM CASA.		
ESTRATÉGIAS: RODA DE CONVERSA \ ALIMENTAÇÃO \ VÍDEO		



Pãozinho de Queijo de Liquidificador delicioso

- Ingredientes:

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite

2 xícaras de polvilho azedo

1 ovo

1 colher de cafezinho de sal (o queijo já tem sal)

50g de mussarela ralada ou 1 pacote de 50 g de queijo ralado

.

- Modo de fazer:

Coloque tudo no liquidificador e bata até a mistura ficar uniforme, despeje nas formas e deixe-os assar em forno médio até que fiquem dourados e crocantes. .

.

- Dica: use e abuse da criatividade para brincar com os sabores, colocando temperos de sua escolha como pimenta do reino, orégano, curry, alho, cebolinha.