

Escola Municipal Professor Sebastião Vayego de Carvalho		
Nome do aluno(a):		Semana 39
Professoras: Ana Maria () Eva () Monalisa ()	Data: 14/12/2021	Turma: 3º (A) (B) (C)
Componente Curricular: Língua Portuguesa, Matemática	Entrega:	

1- Indicação de filmes para assistir com a família.

Nossas escolhas dirigem nossas vidas e nosso futuro. E também não valorizamos o que temos no presente. Ainda bem que a vida nos dá novas chances de enxergar melhor o que de bom temos a nossa volta. Vale a pena assistir este filme e refletir.

Clique no link abaixo e assista: Um presente de natal

<https://www.youtube.com/watch?v=4k4heEztqYE>

2- Receita de biscoito de natal

Ingredientes para fazer Biscoito de Natal fácil e rápido:

- 1 ovo grande (ou dois ovos pequenos)
- ½ xícara de açúcar refinado
- ½ xícara de açúcar mascavo
- 100 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 2 xícaras de farinha de trigo (280 gramas)
- 1 colher de café de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de canela moída
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 200 quilogramas de chocolate branco fracionado



Modo de preparo

- 1- Primeiramente, em um recipiente, **misture a manteiga** em temperatura ambiente, o açúcar, o ovo, a baunilha e o bicarbonato de sódio até virar uma pastinha.
- 2- Incorpore na massa a farinha de trigo, transfira para uma bancada e sove até ficar uma massa bem lisa como na imagem. Esse processo é rápido, não é necessário sovar por muito tempo.
Dica: Se a massa estiver muito mole para manusear, reserve ela na geladeira por 15-30 minutos.
- 3- Coloque a massa entre dois plásticos e use um rolo para **esticar bem a massa**. Essa dica irá facilitar o manuseio da massa, que não irá grudar na bancada.
- 4- Use um cortador de biscoitos de sua preferência - no meu caso, usei um em formato de árvore de Natal. Ajeite os biscoitos em assadeiras untadas e **asse no forno 180°C por 30 minutos**. Se preferir, você poderá cobrir o fundo da assadeira com uma folha de papel manteiga.
- 5- Esse é o **resultado dos biscoitos natalinos** depois de assados! Se você gosta de

biscoitos crocantes, deixe eles no forno até as beiradas começarem a ficar marrom, como na foto. Se gostar de biscoitos mais moldes, retire eles do forno antes de dourar.

- 6- Derreta o chocolate branco fracionado e decore os biscoitos como quiser. Se preferir utilizar o chocolate branco nobre, não se esqueça do processo de temperagem, ou seja, do choque térmico - veja como temperar chocolate.

Dica: Eu optei pelo chocolate fracionado por ser mais prático e não necessitar de temperar.

- 7- Espere o chocolate firmar e estão prontos seus deliciosos **biscoitos decorados de Natal!** Experimente aí na sua casa e deixe um comentário dizendo o que você achou. Bom apetite e feliz Natal!