

INFANTIL II E III

RECEITA.

APROVEITE O TEMPO JUNTO COM A CRIANÇA E FAÇAM JUNTAS A RECEITA DO BISCOITO ÁGUA E SAL. DEIXE QUE ELA PARTICIPE DAS MISTURAS DOS INGREDIENTES E ANALISE COMO A MASSA VAI SE FORMANDO E SUAS DIFERENTES TEXTURAS AO MISTURA-LAS.

ESTE TIPO DE ATIVIDADE AUXILIA NA AMPLIAÇÃO DE CONHECIMENTOS MATEMÁTICOS E NA INTERAÇÃO COM FAMILIARES.

INGREDIENTES

- 250 GRAMAS DE FARINHA DE TRIGO
- 25 GRAMAS DE MANTEIGA AMOLECIDA
- $\frac{3}{4}$ XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA QUENTE
- 1 PITADA DE AÇÚCAR
- 1 PITADA DE SAL

MODO DE PREPARO

1. PRÉ AQUEÇA O FORNO EM TEMPERATURA MÉDIA.
2. EM UMA TIGELA GRANDE, PENEIRE A FARINHA, O AÇÚCAR E O SAL.
3. MISTURE BEM.
4. DERRETA A MANTEIGA NA ÁGUA QUENTE E JUNTE À MISTURA DE FARINHA.
5. TRABALHE RAPIDAMENTE A MASSA, CUBRA COM FILME PLÁSTICO E COLOQUE NA GELADEIRA POR 1 HORA.
6. APÓS O DESCANSO, ABRA A MASSA EM UMA SUPERFÍCIE ENFARINHADA, DEIXANDO-A BEM FINA.
7. CORTE-A EM QUADRADOS.
8. COLOQUE OS BISCOITOS EM UMA ASSADEIRA UNTADA E ENFARINHADA.
9. LEVE PARA ASSAR ATÉ FICAR LEVEMENTE DOURADO.



DICA.

ANTES DE ASSAR OS BISCOITOS, PODERÁ SE PREFERIR, PERFURÁ-LOS COM AS PONTAS DE UM GARFO OU FAZER PEQUENOS E LEVES CORTES.