



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTOS

UME DR.PORCHAT DE ASSIS

Rua Ana Pimentel, 23 – Ponta da Praia, CEP 11030-050

porchat-seduc@santos.sp.gov.br

tel: (13) 32615583

Turma: Maternal I A

Professora(a)s: Adriana, Flávia Retameiro, Luane e Margarida.

Título da proposta: Receita de pão de queijo de batata-doce.

Objetivos: Explorar novas texturas, aproximação do tributo tamanho, peso e quantidade, contato com portador textual (receita).

Descrição da atividade proposta: Realize a leitura da receita junto a sua criança, primeiro selecionando os ingredientes ali descritos, posteriormente separando as quantidades. Lendo sempre a receita, oriente a crianças na realização do processo. Participe também, faça com que esse momento seja permeado de afetividade.

Material:

- 1 xícara de polvilho doce
- 1 xícara de polvilho azedo
- 1 xícara de queijo a seu gosto ralado
- 1/4 xícara de água
- 1/4 de xícara de óleo de canola (ou outro)
- 1 1/2 xícara de batata doce

Preparo:

1. Cozinhe a batata e amasse com um garfo.
2. Em um recipiente, misture a batata doce com todos os ingredientes da receita e mexa com as mãos.
3. Você vai obter uma massa ótima para modelar os pães – que vão crescer bem pouco.
4. Unte com 1 fio de óleo uma forma e disponha as bolinhas mais ou menos afastadas.
5. Leve ao forno preaquecido e asse por 30 minutos a 180° C.
6. Fique de olho quando passar de 25 minutos, dependendo do forno podem dourar mais rápido.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTOS
UME DR.PORCHAT DE ASSIS

Rua Ana Pimentel, 23 – Ponta da Praia, CEP 11030-050

porchat-seduc@santos.sp.gov.br

tel: (13) 32615583



Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=AkwJewY2sVM>

Devolutiva da atividade para escola: Enviar fotos, vídeos e/ou mensagens para o grupo de WhatsApp da sala.