



Escola _____

Estudante: _____

Professor(a): _____ Data: ____/____/____

Língua Portuguesa

Texto Instrucional

Doce de Leite Ninho sem fogão

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de leite em pó (Leite Ninho ou similar);
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeitado (ou açúcar bem fininho);
- 1/2 xícara (chá) de leite condensado (coloque aos poucos);
- 1 colher (sopa) de manteiga (opcional).

Modo de preparo:

1. Em uma tigela, misture o leite em pó com o açúcar.
2. Acrescente o leite condensado aos poucos, mexendo com uma colher.
3. Quando a massa ficar firme, use as mãos limpas para amassar até ficar lisa.
4. Se estiver muito grudenta, coloque um pouco mais de leite em pó. Se estiver muito seca, adicione mais um pouquinho de leite condensado.
5. Faça bolinhas ou modele em formato de docinhos.
6. Coloque em forminhas e leve à geladeira por 30 minutos antes de servir.

Observação: Para decorar, você pode passar as bolinhas no leite em pó ou no açúcar.

1 - Qual é a função social desse texto?

- A - Contar uma história com personagens.
- B - Ensinar como fazer algo, com passos e orientação.
- C - Dar opinião sobre um assunto.
- D - Anunciar um produto para vender.

2 - Onde esse tipo de texto costuma circular com frequência?

- A - Em mapas e plantas.
- B - Em receitas de sites, cadernos e livros de culinária.
- C - Em poemas e músicas.
- D - Em notícias de jornal.

3 - Para quem essa receita parece ter sido escrita? Explique com base no texto.

4 - No passo 2, o que deve ser colocado “aos poucos”?

- A - Açúcar.
- B - Leite em pó.
- C - Leite condensado.
- D - Manteiga.

5 - Em qual passo o texto manda usar as mãos?

- A - Passo 1.
- B - Passo 3.
- C - Passo 5.
- D - Passo 6.

6 - O que fazer se a massa estiver muito grudenta?

- A - Levar direto ao forno.
- B - Colocar água.
- C - Colocar mais açúcar.
- D - Colocar mais leite em pó.

7 - O que fazer se a massa estiver muito seca?

- A - Colocar mais leite em pó.
- B - Adicionar mais um pouquinho de leite condensado.
- C - Colocar sal.
- D - Colocar gelo.

8 - Explique com suas palavras o que significa “modele em formato de docinhos”.

9 - Quanto tempo o texto recomenda deixar na geladeira?

- A - 10 minutos.
- B - 20 minutos.
- C - 30 minutos.
- D - 1 hora.

10 - Qual é a ideia central do texto?

11 - No trecho “Quando a massa ficar firme...”, a expressão “a massa” se refere a:

- A - À tigela.
- B - À decoração.
- C - À geladeira.
- D - À mistura dos ingredientes que foi formada.

12 - Por que o texto diz para colocar o leite condensado “aos poucos”?

13 - No trecho “Se estiver muito grudenta... Se estiver muito seca...”, a palavra “estiver” se refere:

- A - À massa (mistura).
- B - À colher.
- C - Ao açúcar.
- D - À manteiga.

14 - Se a pessoa não tiver açúcar de confeitiro, qual substituição o texto sugere?

15 - O texto não tem imagens, mas usa lista e numeração. Isso ajuda principalmente a:

- A - Deixar a leitura mais confusa e longa.
- B - Organizar o passo a passo e facilitar a compreensão.
- C - Transformar o texto em uma narrativa.
- D - Criar suspense e emoção.