

ATIVIDADES DE FÉRIAS.

CULINÁRIA



INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ¼ de xícara (chá) de açúcar
- 75 g de manteiga
- ½ colher (chá) de extrato de baunilha
- manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar

MODO DE PREPARO

1. Préaqueça o forno a 180 °C (temperatura média). Unte uma assadeira grande com manteiga e enfarinhe com um pouco de farinha de trigo.
2. Numa tigela, junte a farinha, o açúcar, a manteiga e a essência de baunilha. Amasse bem com as mãos até formar uma massa lisa. Embale a massa com filme e leve para descansar na geladeira por 15 minutos.
3. Divida a massa em 3 porções. Modele um rolinho com cada porção e corte em fatias de 1 cm de espessura. Transfira para a assadeira, deixando cerca de 0,5 cm entre cada um. Com um garfo, aperte levemente cada biscoito pra marcar.
4. Leve ao forno para assar por cerca de 25 minutos ou até os biscoitos ficarem levemente dourados. Retire do forno, deixe esfriar antes de servir ou armazenar.

BRINCADEIRA COM LUZ E SOMBRAS



Atividade lúdica, onde o aluno pode explorar:

- Sua imaginação.
- Coordenação motora.
- Habilidade espacial.
- Pintura.