

ALEMÃO PRÉ 26-30 DE OUTUBRO

HALLO KINDER! OLÁ CRIANÇAS.

SEMANA PASSADA NÓS VIMOS SOBRE A GALINHA RUIVA E SEUS COLEGAS QUE NÃO QUERIAM AJUDÁ-LA A PLANTAR E CUIDAR DO TRIGO.

NESTA SEMANA ESTOU ENVIANDO UM VÍDEO QUE EXPLICA DE ONDE VEM O TRIGO.

COMO SUGESTÃO DE ATIVIDADE ESTOU ENVIANDO UMA RECEITA DE PÃO, MINHA PREFERIDA, MAS ATENÇÃO RENDE 4 PÃES.S E NÃO TIVER TEMPO PARA FAZER NÃO FAZ MAL GUARDA BEM A RECEITA E FAÇA EM OUTRO DIA. PODE FAZER UMA RECEITA QUE A MAMÃE TEM EM CASA, A RECEITA DA VOVÓ OU UM PÃO DE QUEIJO. UTILIZE UM PÃO E FAÇA UM SANDUICHE BEM GOSTOSO, ME CONTA O QUE COLOCOU PARA ELE FICAR TÃO GOSTOSO.

De Onde Vem o Pao? [#Episódio 14](https://www.youtube.com/watch?v=Njk8)
<https://www.youtube.com/watch?v=Njk8>

EU FAÇO RECHEIO DE FRANGO, CARNE MOIDA, PRESUNTO E QUEIJO OU CHOCOLATE. FAÇO UM DE CADA SABOR, OU PEQUENOS PÃEZINHOS. OS PREFERIDOS SÃO DE PRESUNTO E QUEIJO E DE CHOCOLATE. ESPERO QUE TAMBÉM GOSTEM. Lehrerin Taisa .

PÃO FÁCIL

INGREDIENTES



PREPARO



01 Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha.

Passa a massa para uma vasilha grande



02

Adicione a farinha aos poucos, mexendo até ficar em ponto de uma massa mole ou começar a descolar da mão.

03

Quando conseguir formar uma bola com a massa, coloque-a na vasilha e cubra com plástico filme.

04

Deixe a massa crescer no lugar mais quente da sua cozinha (pode ser dentro do forno desligado) protegida do vento.



POR **2H** OU

Até que a massa dobre de tamanho.



05



Cubra uma tábua de farinha e trabalhe a massa por alguns minutos, polvilhando um pouco de farinha sempre que a massa grudar na mão ou na tábua.

06

Abra cada parte formando um retângulo.



Coloque o recheio de sua preferência em uma das bordas e enrole como um rocambole.

07

Arrume dois pães em cada assadeira e leve ao forno aquecido em temperatura média.

ASSE POR



÷ Divida a massa em 4 partes

Tem **criança na cozinha**