

Panquecas

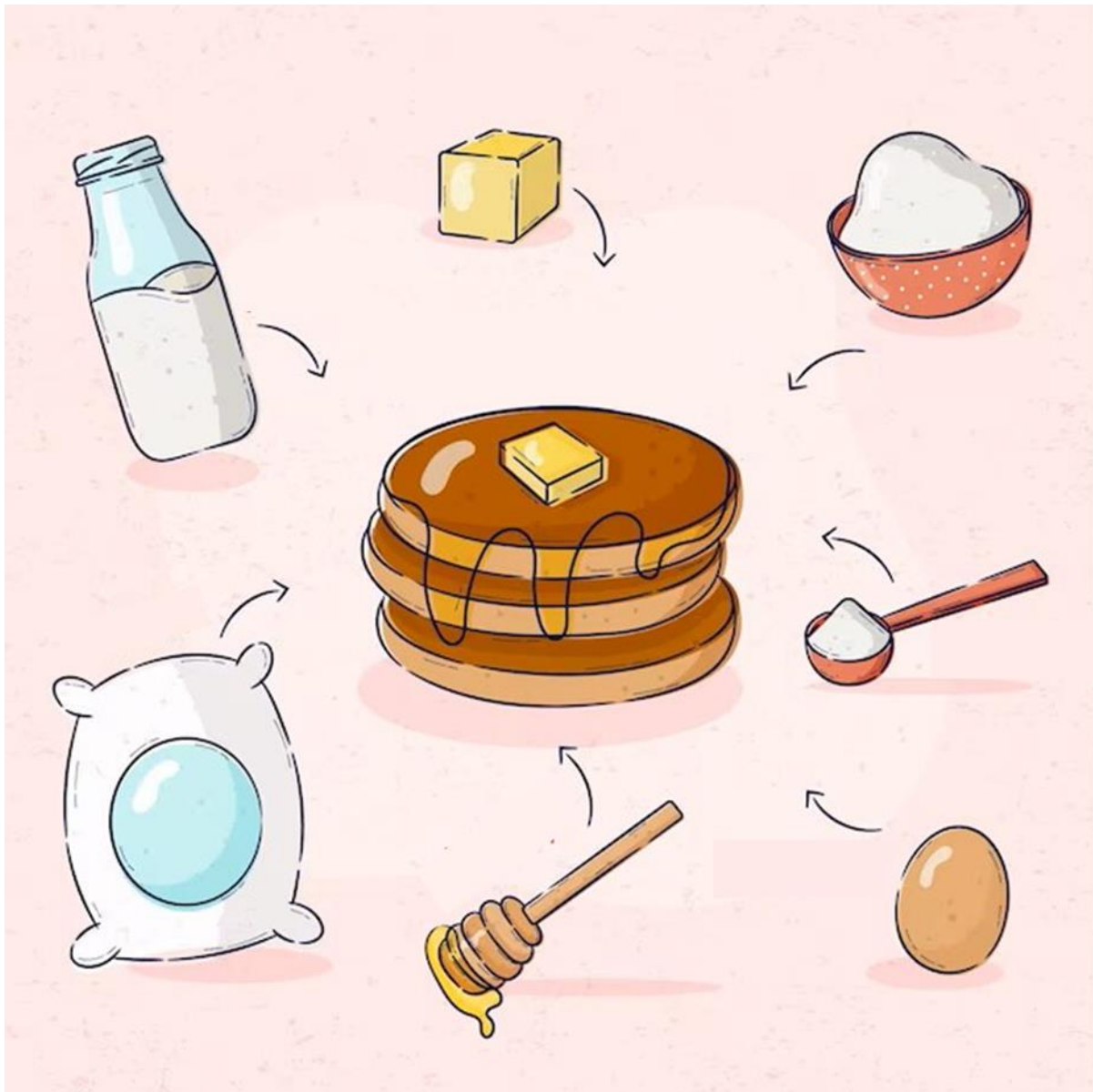
Misture bem **150 g de farinha com fermento**, **50 g de açúcar**, $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal, **1 ovo**, **200 ml de leite** e **1 colher de sopa de mel**. Bata bem com uma vara de arames para que fique sem grumos.

Numa frigideira antiaderente e em lume brando, derreta **2 colheres de sopa de manteiga**. Verta uma colher de sopa de massa na frigideira e espalhe ligeiramente a massa.

Quando a parte de cima da panqueca começar a ficar com pequenas bolhas, pode virá-la com a ajuda de uma espátula. Repita o processo até acabar a massa, adicionando sempre que necessário manteiga na frigideira.

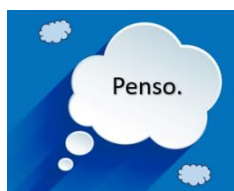
Sirva as panquecas com um creme feito com **2 gemas** bem batidas com **50 g de açúcar**.

Livro de receitas da bisavó Joana



Responde às questões seguindo as orientações que te são dadas:

1- Quantos ovos são necessários para fazer esta receita?



Vou pensar com calma!
O texto dá esta informação?
Dá, mas preciso de a organizar.



Então, vou reler o texto...

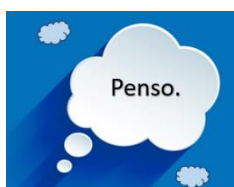


... e organizar a informação que ele me dá.



Por fim, escrevo a resposta completa e correta

2- Quantos gramas de açúcar são necessários para fazer esta receita?



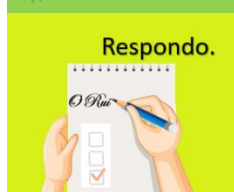
Vou pensar com calma!
O texto dá esta informação?
Dá, mas preciso de a organizar.



Então, vou reler o texto...



... e organizar a informação que ele me dá.



Por último, escrevo a resposta completa e correta.

3- Qual é o último ingrediente que se adiciona para fazer a massa?



Vou pensar com calma!
O texto dá esta informação?
Dá.



Então, vou reler o texto com atenção.



Depois, escrevo a resposta completa e correta.