

Propostas de solução:

1- Quantos ovos são necessários para fazer esta receita?

Ao reler o texto percebo que...

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

Para fazer a massa, é usado 1 ovo, mas, no final da receita, são usadas mais 2 gemas para fazer o creme. Só usamos as gemas, mas, mesmo assim, são precisos os 2 ovos. Então, são precisos 3 ovos no total. Vão sobrar 2 claras.

Penso:

Se é usado 1 ovo para fazer a massa e 2 gemas para fazer o creme, então, são necessários 3 ovos no total (vão sobrar 2 claras).

Respondo:

Para fazer esta receita, são necessários três ovos.

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

Ao reler o texto percebo que...

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

Para fazer a massa, são usados 50 g de açúcar, e, no final da receita, são usados mais 50 g para fazer o creme. Então, são necessários 100 g de açúcar no total.

Penso:

Se são usados 50 g de açúcar para fazer a massa e mais 50 g para fazer o creme, então, são necessários 100 g de açúcar no total.

Respondo:

Para fazer esta receita, são necessários 100 g de açúcar.

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

Ao reler o texto, encontro o que procurava.

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.

Aqui está o último ingrediente que se adiciona para fazer a massa!

Respondo:

O último ingrediente que se adiciona, para fazer a massa, é o mel.