

## 1) Agora é sua vez!!

Você conhece uma receita, ou, tem alguma em casa que você goste e gostaria de compartilhar com seus colegas? Então, traga para escola e reescreva a receita usando as equivalentes unidades de medidas padronizadas ou arbitrárias. Use a tabela de referência abaixo para converter as medidas dos ingredientes.

<b>Ingredientes</b>	<b>Medida caseira xícara 240mL</b>	<b>Medida caseira colher (sopa) 15mL</b>	<b>Medida caseira colher (chá) 5mL</b>
Manteiga	200g	12g	4g
Açúcar	160g	10g	3,5g
Farinha de trigo	120g	7,5g	2,5g
Polvilho	150g	9g	3g
Achocolatado em pó	90g	6g	2g
Fermento em pó	-	14g	5g
Sal	-	20g	5g
Queijo ralado	80g	5g	1,5g
Fubá	120g	7,5g	2,5g
Amido de milho	150g	9g	3g

<http://www.conversasdecozinha.com.br/2007/06/equivalencia-de-medidas.html>

---

**2) Você sabe o que são Cupcakes?** Já provou alguma vez? Eles são bolinhos individuais, super macios, e muito gostosos.

A receita a seguir, rende 8 porções individuais. Qual seria a quantidade de ingredientes em unidades de medida padronizada para fazer cupcakes para 24 crianças?

### **Cupcake delicioso**

1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de açúcar

1 colher (chá) de fermento em pó

1/3 xícara de leite

1/3 xícara de óleo

1 ovo

1 barrinha de chocolate 25g (opcional).



### **Modo de preparo**

1- Em um recipiente, passe pela peneira a farinha, o açúcar e o fermento. Acrescente o ovo, o leite e o óleo.

2 - Corte o chocolate em pequenos pedaços e coloque na massa.

3 - Misture tudo muito bem até que a massa fique encorpada.

4 -Coloque em forminhas de papel do tipo amanteigada, (no caso de levar ao microondas) ou, em forminhas de empadas ou nas de pão de queijo, pequenas e soltas, (para o caso de assá-las em forno, neste caso é preciso untar as forminhas) com o auxílio de uma colher ou saco de confeitar, preenchendo as forminhas com massa até faltar mais ou menos um dedo para a borda da forma.

5 - Leve ao microondas por 2 minutos ou, ao forno preaquecido a 180 °C entre 25 e 30 minutos. Para ver se está cozido, após 25 minutos espete o cupcake com um palito, se sair limpo, retire do forno, caso contrário, deixe no forno por mais alguns minutinhos.

6 - Decore conforme sua preferência somente depois de esfriar.

Fonte: <http://bit.ly/1Q7AFKY> com adaptações por Rosélia Sezerino Fenner

**3)[Desafio]** A medida de 1 xícara de farinha de trigo (120g) é proporcional a 16 colheres (sopa). Então, quantas xícaras e quantos gramas são necessários para ter a mesma proporção que:

- a) 48 colheres?
  - b) 8 colheres?
  - c) 24 colheres?
  - d) 12 colheres?
  - e) 4 colheres?
-