

MATERIAL DE INGLÊS

2º aula da semana

Etapas para fazer uma panqueca americana. Vamos utilizar alguns termos em inglês sobre culinária e as etapas e quantidade para fazer a receita de uma panqueca americana.

Página 196.

- 1- Coloque as instruções para a receita de *panqueca* americana em ordem.
- 2- Depois de colocar em ordem, leia a continuação do programa de culinária.

Jeff: ... Well, as I said, the preparation is very simple. You just have to:
First mix the flour, salt, baking powder and sugar.
Pour in the milk, add the egg and melted butter.
Beat well till the pancake batter is smooth.
Heat a frying pan over medium heat and grease it with butter or oil.
Cook each pancake till bubbles appear on the surface. Flip each
pancake and cook for a minute or two.
Serve hot with your favourite toppings, such as Dulce de leche,
butter, honey or jam. Enjoy! Would you like to try one, Greg?

Greg: Sure! I'd like some strawberry jam on mine, please.

Jeff: Here you are!

Greg: HUUUUUUUMM! Best pancake ever!

- 3- Na sua opinião, esta receita é fácil ou difícil de preparar?
- 4- Agora é sua vez de escolher uma receita e ensinar ao seu amigo.
Escreva abaixo os ingredientes e o modo de preparo:

-
