

## Orelha de gato – receita



Fazer esta receita depois de cantarem a música: O Gato (Bucalov, Toquinho & Vinicius de Moraes), será bem divertido.

Durante o preparo conversem sobre os nomes dos ingredientes, das quantidades; pergunte quem gosta de biscoito, etc.

Depois da massa pronta dê um pedacinho a cada criança para que ela possa modelar gatinhos ou a primeira letra do seu nome.

Quando o biscoito ficar pronto, forre uma área externa para fazerem uma espécie de piquenique e sentem todos ao redor para degustarem dessa delícia.

Bom apetite!

### **Ingredientes**

1/2 kg de farinha de trigo

1 xícara de chá de açúcar

1 colher de sopa de margarina

3 ovos

1 pitada de sal

50 g de fermento fresco

100 ml de leite morno

Açúcar e canela em pó (para polvilhar)

### **Como fazer**

Dissolva o fermento no leite. Separadamente, misture os demais ingredientes e em seguida adicione o fermento dissolvido no leite.



Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho.

Abra a massa e corte em retângulos. Faça um com um corte no centro do retângulo. Pegue duas das pontas de baixo e passe por dentro do corte, puxe delicadamente. Deixe descansar por mais 10 minutos.

Asse em forno convencional a 180°C até começar a dourar.

Polvilhe açúcar e canela.

### **Modelo para o formato do bicoito**

