

**João e a
Nega Maluca**



Este conto é uma produção dos alunos do 3º ano do Ensino Fundamental da Escola De Educação Básica Municipal Professora Noemi Vieira de Campos Schroeder, do município de Pomerode -SC, no ano de 2018.

Os autores deste conto são Everton Kauã de Souza; Gustavo Baehr; Henrique Timm e Lucielle Francisco Vidal com a supervisão da professora Carolina Becker.



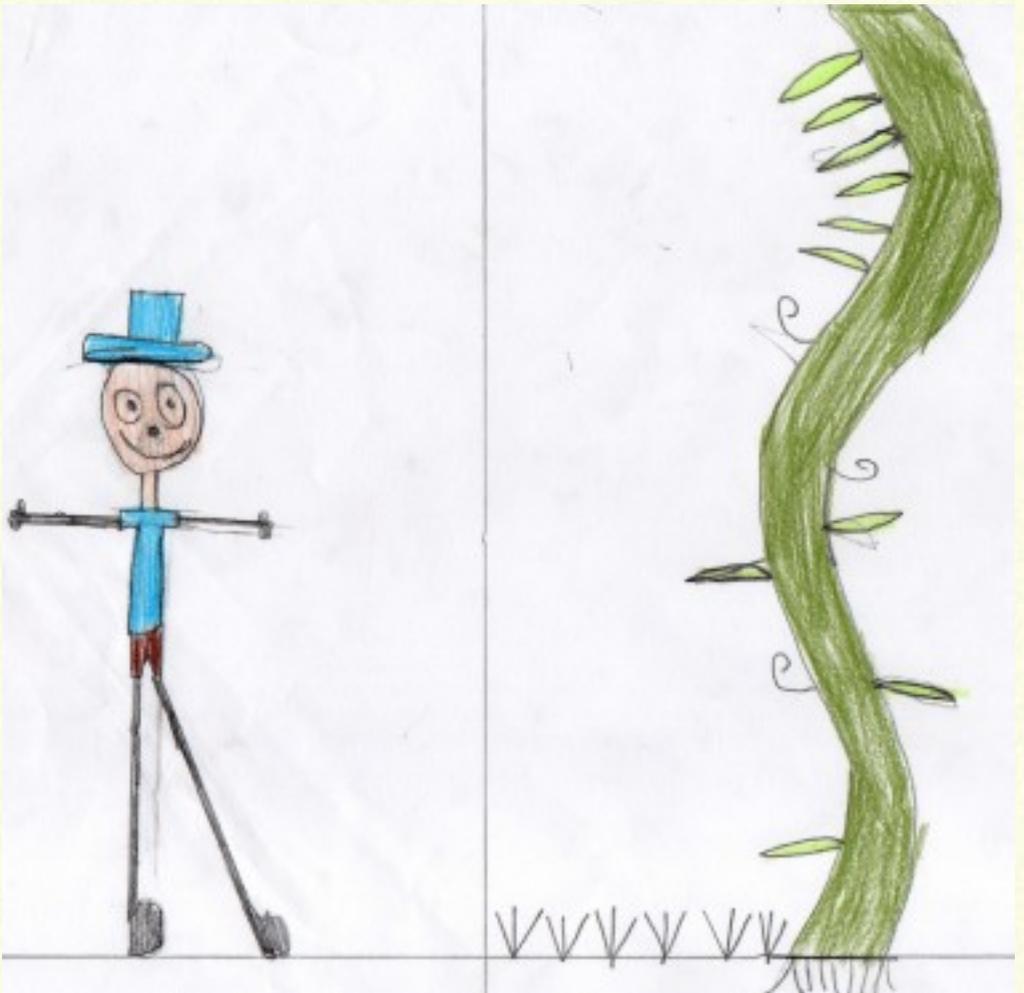
O João vendeu sua vaca para um senhor.



E ganhou por ela
cinco feijões mágicos .

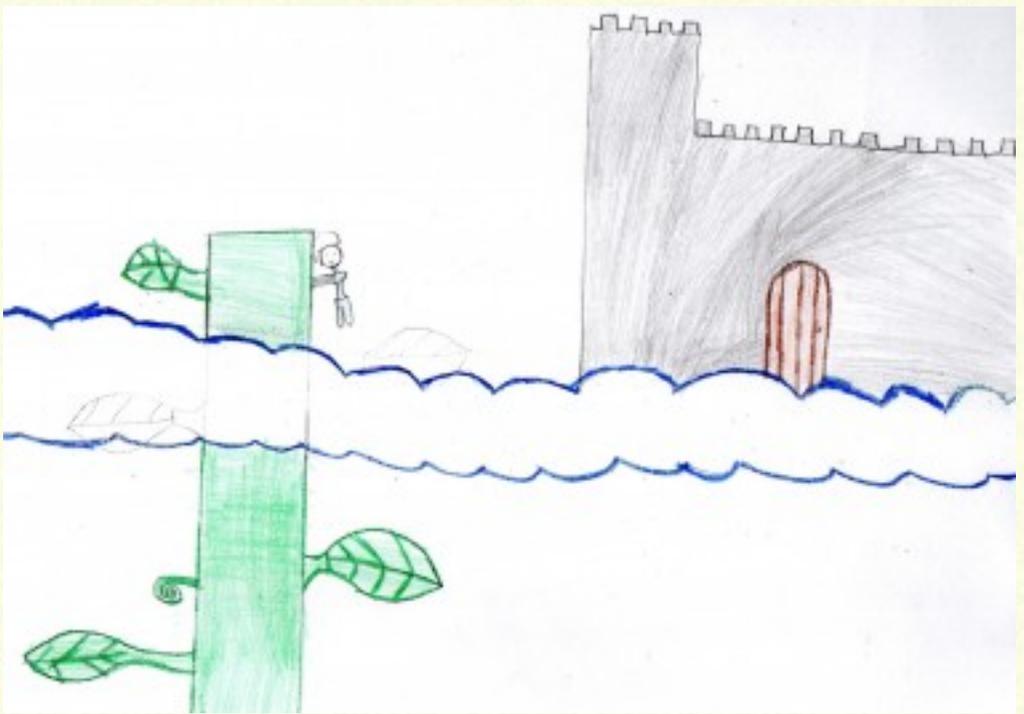
Quando chegou em casa, a mãe de João brigou com ele.





João então jogou fora os feijões mágicos. E um pé de feijão brotou e cresceu até lá no alto.

Ele resolveu subir no pé
de feijão. Lá em cima
encontrou um castelo,
e dentro da castelo,
tinha uma receita de
nega maluca.



Ele entrou lá dentro do castelo onde a receita estava debaixo de uma gansa. O João pegou a receita, e desceu do pé de feijão e fez a receita.

O João vendeu o bolo para ganhar dinheiro para ele e sua mãe.

E os dois viveram felizes para sempre.

Receita da Nega Maluca que a Gansa guardava:

Nega Maluca

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar,
- 1 xícara de trigo,
- 1 xícara de maisena,
- 1 xícara de Nescau,
- 1 xícara de azeite,
- 1 xícara de água quente,
- 3 ovos(as claras em neves),
- 1 colheres de sobremesa de fermento em pó,
- 1 pitada de sal

Modo de fazer:

Misturar tudo por ordem, bater com a batedeira colocando a água quente por último. Levar para assar em forno a 200º até que esteja bom.

Cobertura:

- 6 colheres de açúcar, 6 colheres de leite
 - 6 colheres de chocolate em pó,
 - 2 colheres de margarina,
- Ferver por 6 minutos e despejar sobre o bolo ainda quente.