



WALK
TALK
ESSENTIALS

#41



CREAMY, CRUNCHY AND SWEET *(Cremoso, crocante e doce)*

Hey there!

Agora que você ouviu o diálogo e nós o analisamos frase por frase, dê uma conferida no diálogo escrito! Depois disso, vamos expandir nosso vocabulário com novas frases, baseadas no que vimos na conversa. Assim podemos aproveitar ao máximo esse episódio! *Enjoy!*

THE DIALOGUE *(Diálogo)*

A: Hey, did you go grocery shopping last week?

B: Yeah, why?

A: I can't find the chocolate chips.

B: Did you check the cabinet above the sink?

A: No, not yet. Hold on. Here it is!

B: What do you need them for?

A: I'm baking some chocolate chip cookies tonight! I'm making them extra creamy, crunchy and sweet.

B: Oh, that sounds delicious! It's exactly what I'm in the mood for!
I can't wait!



Man: Hey, did you go grocery shopping last week?

Ei, você fez compras na semana passada?

Woman: Yeah, why?

Sim, por quê?

Man: I can't find the chocolate chips.

Eu não consigo achar as gotas de chocolate.

Woman: Did you check the cabinet above the sink?

Você verificou no armário acima da pia?

Man: No, not yet. Hold on. Here it is!

Não, ainda não. Espere. Aqui está!

Woman: What do you need them for?

Para que você precisa delas?

Man: I'm baking some chocolate chip cookies tonight! I'm making them extra creamy, crunchy and sweet.

Eu vou fazer cookies com gotas de chocolate hoje à noite. Eu vou fazê-los ainda mais cremosos, crocantes e doces.

Woman: Oh, that sounds delicious! It's exactly what I'm in the mood for! I can't wait!

Ah, isso soa delicioso! É bem o que eu queria! Mal posso esperar!



EXPANDING VOCAB!

(Expandindo vocabulário)

Nesse episódio, vimos uma conversa do que parece ser um casal, na qual o rapaz vai fazer uma receita especial. Ele descreve os cookies de uma maneira tão fantástica que deu até água na boca, não deu? Veja abaixo mais alguns exemplos de vocabulário para descrever comida. E, logo abaixo, confira uma receita incrível de cookies para matar a vontade!

Talking about food

Falando sobre comida

Textures - Texturas

Creamy - cremoso

Crunchy - crocante

Smooth - macio

Chewy - mastigável

Juicy - suculento

Tender - macio

Greasy - gorduroso

Tastes - Sabores

Sweet - doce

Salty/savory - salgado

Sour - azedo

Bitter - amargo

Spicy - picante

Bland - neutro, sem gosto



Commenting on food

Comentando sobre a comida

This is delicious! - Isso está delicioso!

Yummy! - “Nham!” (Delícia!)

I don't like this much spice in my food. -

Eu não gosto de tanta pimenta na minha comida.

It looks weird, but it's tasty! - Parece estranho, mas é saboroso!

This is too sweet for my taste. - Isso é doce demais para o meu gosto.

These cookies are mouth-watering! - Esses cookies dão água na boca!

This stuff is heavenly! - Essa parada veio dos céus!

That cheese is very rich. - Aquele queijo tem um sabor forte.

Chewy chocolate chip cookies

Source: [bbcgoodfood.com/recipes/chewy-chocolate-chip-cookies](https://www.bbcgoodfood.com/recipes/chewy-chocolate-chip-cookies)

Ingredients

150g butter, softened

150g brown sugar, golden caster sugar, or ideally half of each

1 egg

1 tsp vanilla extract

180-200g flour

½ tsp baking powder

200g chocolate chips or chopped chocolate

A pinch of salt

150g de manteiga em temperatura ambiente

150g de açúcar mascavo, açúcar cristal, ou idealmente metade de cada

1 ovo

1 colher de chá de extrato de baunilha

180-200g de farinha de trigo

½ colher de chá de fermento

200g de gotas de chocolate ou chocolate picado

Uma pitada de sal



Method

1. Mix the butter and sugar together using an electric whisk or hand whisk until very light and fluffy, then beat in the egg and vanilla.

Misture a manteiga e o açúcar usando uma batedeira ou batedor de mão até ficar bem leve e macio, depois bata junto o ovo e a baunilha.

2. Mix in the flour, baking powder, chocolate and salt as quickly as you can. Don't overwork the dough as this will toughen the cookies.

Misture a farinha, o fermento, o chocolate e o sal o mais rápido possível. Não misture demais a massa, pois isso vai endurecer os cookies.

3. Heat the oven to 180C and line two baking sheets with parchment. Divide the mixture into balls and space out evenly on the baking sheets, leaving enough space between each of them.

Aqueça o forno a 180° C e forre duas assadeiras com papel-manteiga. Divida a mistura em bolas e coloque uniformemente sobre as assadeiras, deixando espaço suficiente entre cada uma (elas se esparramam bastante).

4. Bake the cookies for 8-10 mins, or until browned and a little crisp at the edges but still very soft in the middle – they will harden a little as they cool. Leave to cool on the tray for a few minutes, then enjoy them!

Asse os biscoitos por 8 a 10 minutos ou até dourar e ficar um pouco crocante nas bordas, mas ainda bem moles no meio - eles endurecem um pouco quando esfriam. Deixe esfriar na fôrma por alguns minutos, e então aproveite!

Enquanto prepara esse *treat*, essa gostosura, que tal ouvir o episódio mais uma vez para fixar bem o novo conhecimento?

Não se esqueça de praticar diariamente o seu inglês! Vamos juntos nessa jornada! See you soon! **See you!**