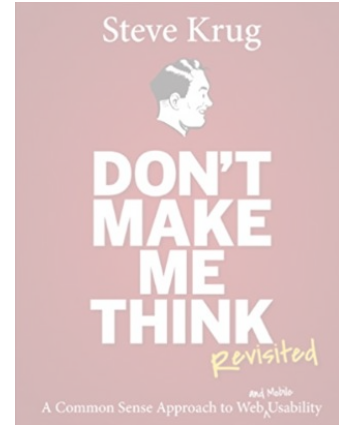


# Image PDF to e-Readable and Editable PDF

Accessible Documents Read Aloud Accommodations

# STOP USING SERIF FONTS ON DIGITAL DOCUMENTS



- Best common online fonts for everyone and neurodivergent students (ADHD / Autism Spectrum)
- Arial, Verdana, Helvetica, and Courier
- These fonts improve student acquisition of online content (presentations, online assignments, etc.)

# Serif Font

## TARTE À L'ORANGE

Tarte à l'orange - une tarte à l'orange consistant en un fond de pâte contenant un mélange d'œufs, de sucre et d'oranges, puis cuit au four. Ceci est ensuite surmonté de tranches d'orange.

Pour: 8-10 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 60 minutes

### Ingrédients

- 200 gr sucre en poudre
- 100gr beurre
- 1 pâte brisée
- 2 œuf
- 3 oranges

1. Mélangez 200gr de sucre en poudre avec 2 œufs battu.
2. Ajoutez le zeste et le jus de deux oranges.
3. Déroulez la pâte brisée et disposez au fond du moule. Coupez les oranges sauf une en fines rondelles.
4. Préchauffez le four à 170°C.
5. Versez cette préparation sur la pâte crue et posez dessus de fines tranches d'oranges.
6. Arrosez avec 50gr de beurre fondu.
7. Enfournez et faites cuire 60 minutes à 170°C.

# San Serif Font & Organizational Formating

## TARTE À L'ORANGE

Tarte à l'orange - une tarte à l'orange consistant en un fond de pâte contenant un mélange d'œufs, de sucre et d'oranges, puis cuit au four. Ceci est ensuite surmonté de tranches d'orange.

Pour: 8-10 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 60 minutes

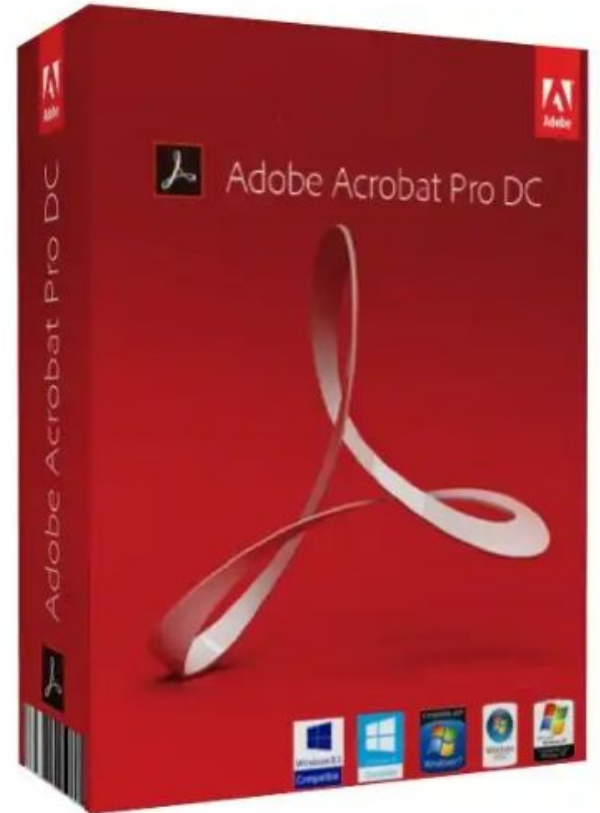
### Ingrédients

- 200 gr sucre en poudre
- 100gr beurre
- 1 pâte brisée
- 2 œuf
- 3 oranges

1. Mélangez 200gr de sucre en poudre avec 2 œufs battu.
2. Ajoutez le zeste et le jus de deux oranges.
3. Déroulez la pâte brisée et disposez au fond du moule. Coupez les oranges sauf une en fines rondelles.
4. Préchauffez le four à 170°C.
5. Versez cette préparation sur la pâte crue et posez dessus de fines tranches d'oranges.
6. Arrosez avec 50gr de beurre fondu.
7. Enfournez et faites cuire 60 minutes à 170°C.

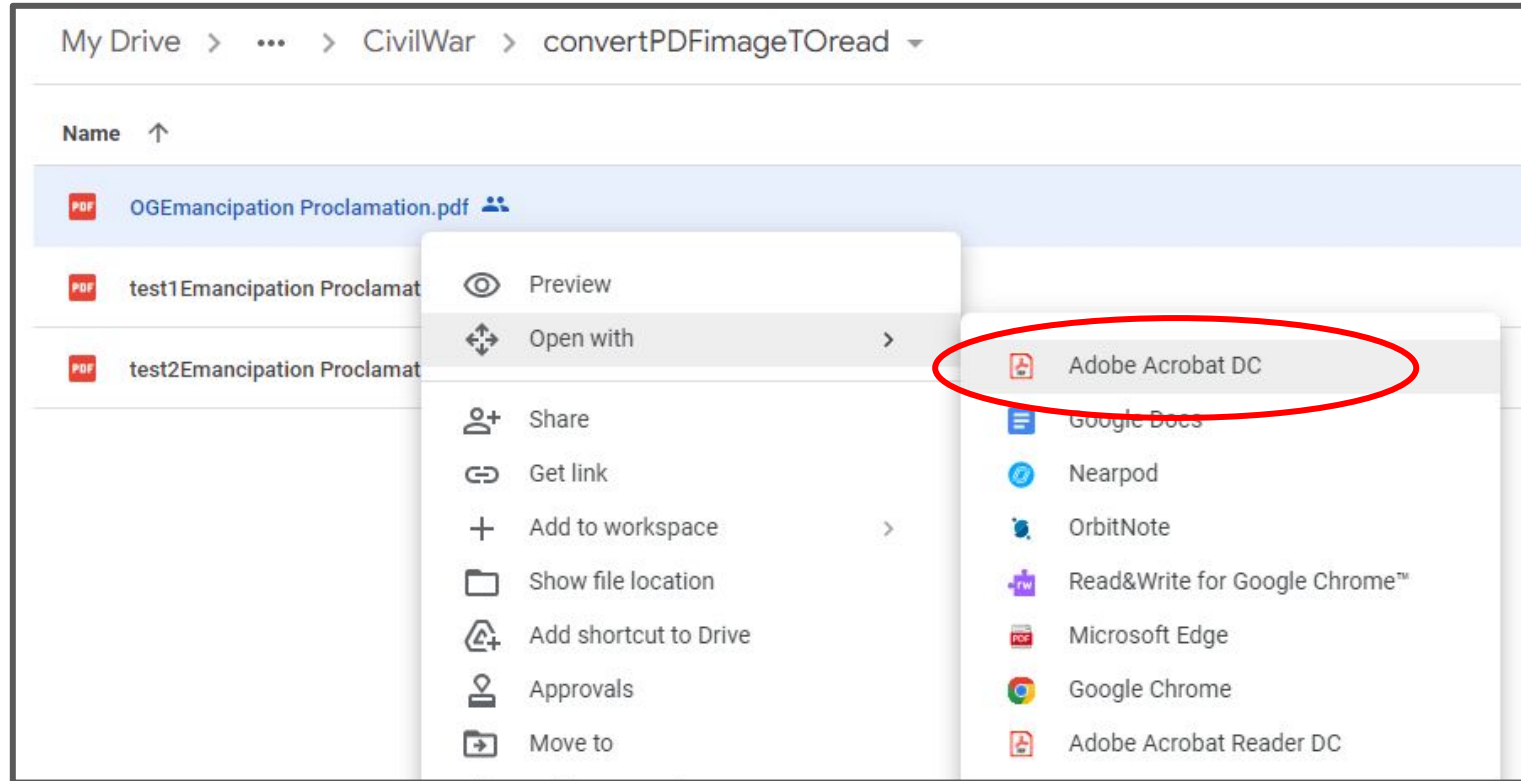
# Image PDF to e-Readable PDF (editable / copyable)

- Required Software: Adobe Acrobat DC
- (NOT Acrobat Reader)
- Should be on every device
- You may have to log into Adobe
- Creative Cloud. Let it update if it needs to run your short username@lcps.org. If you're already green circle in the upper right corner of the window first.



t

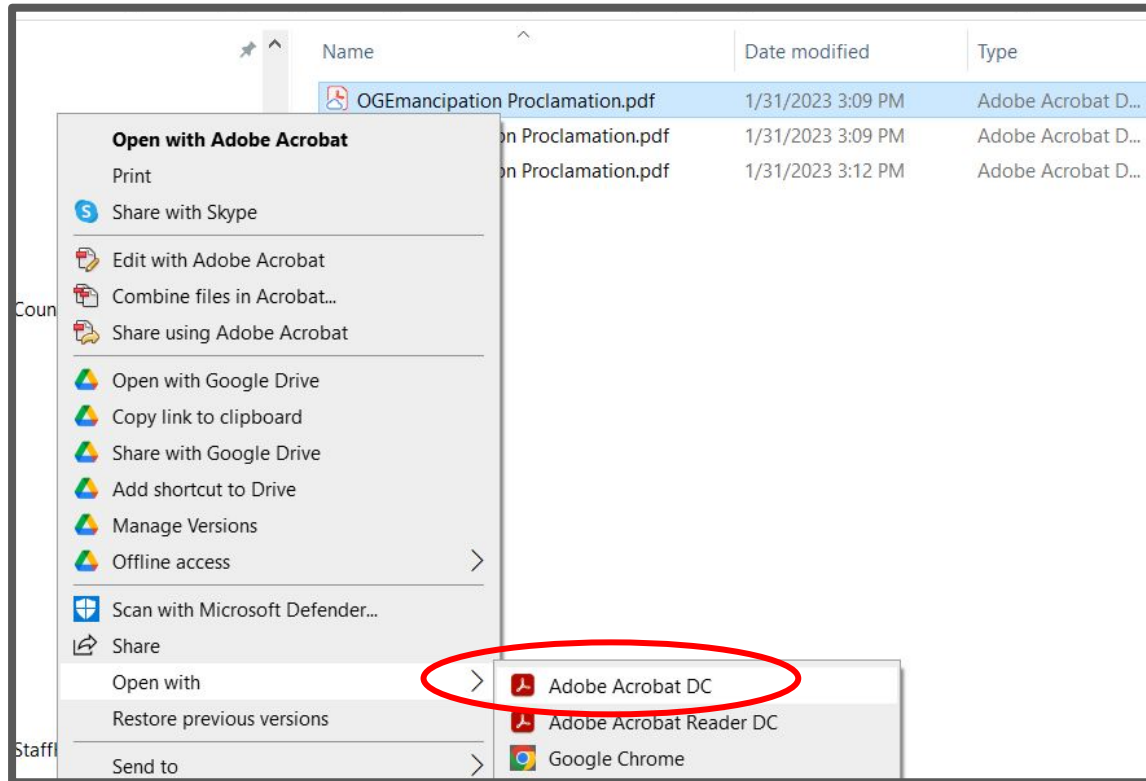
## 1.1 Open the scanned PDF - Google Drive



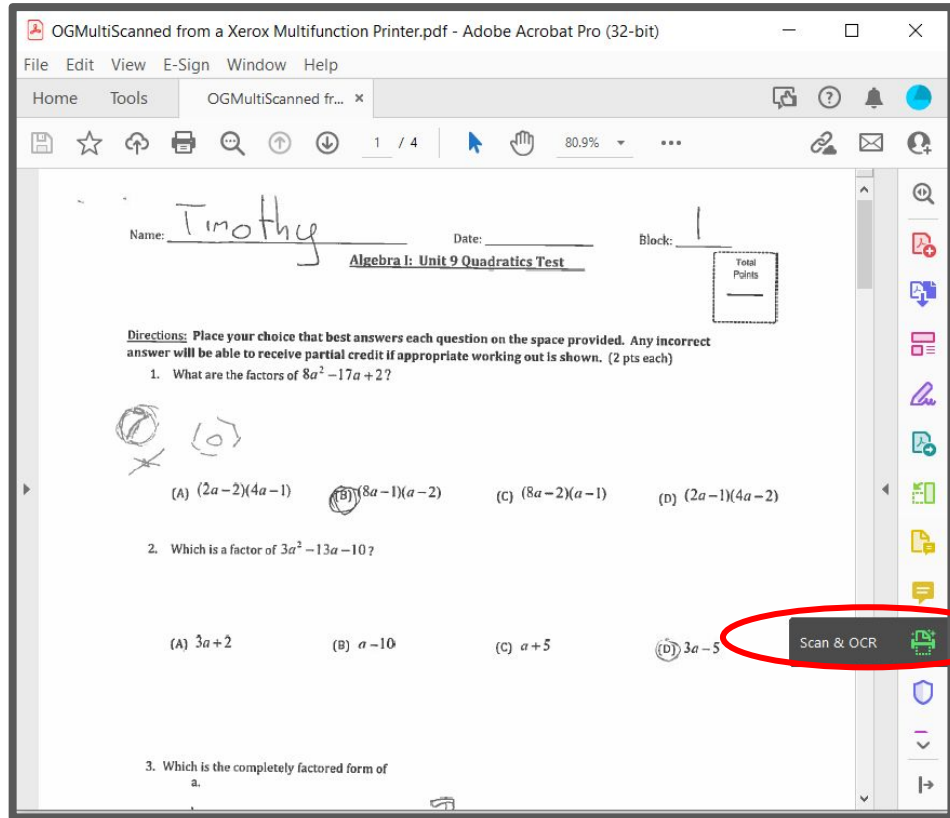
## 1.2 Open the scanned PDF -



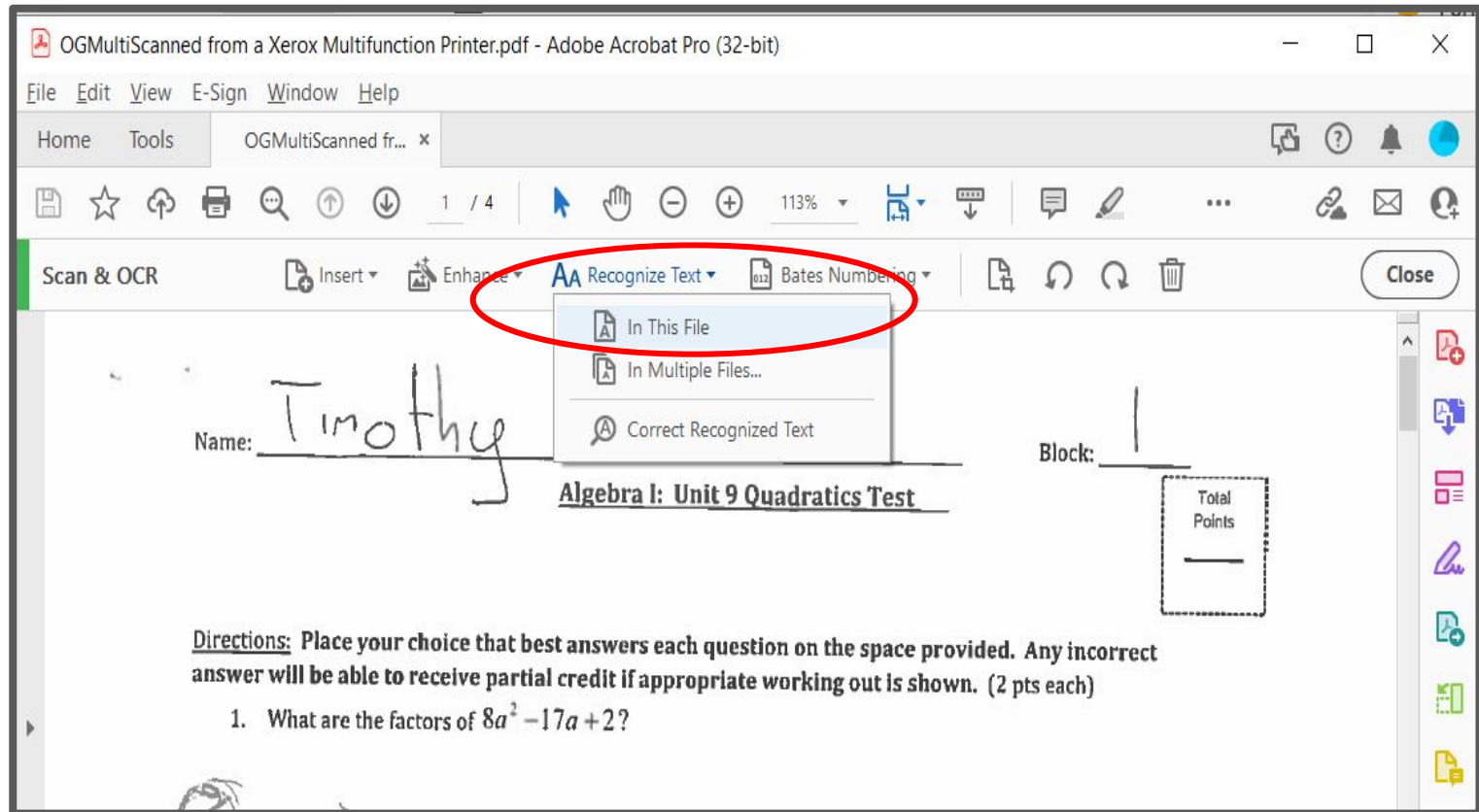
windows 11 file explorer



## 2. In Acrobat, Right Menu Choose: Tools > Scan & OCR

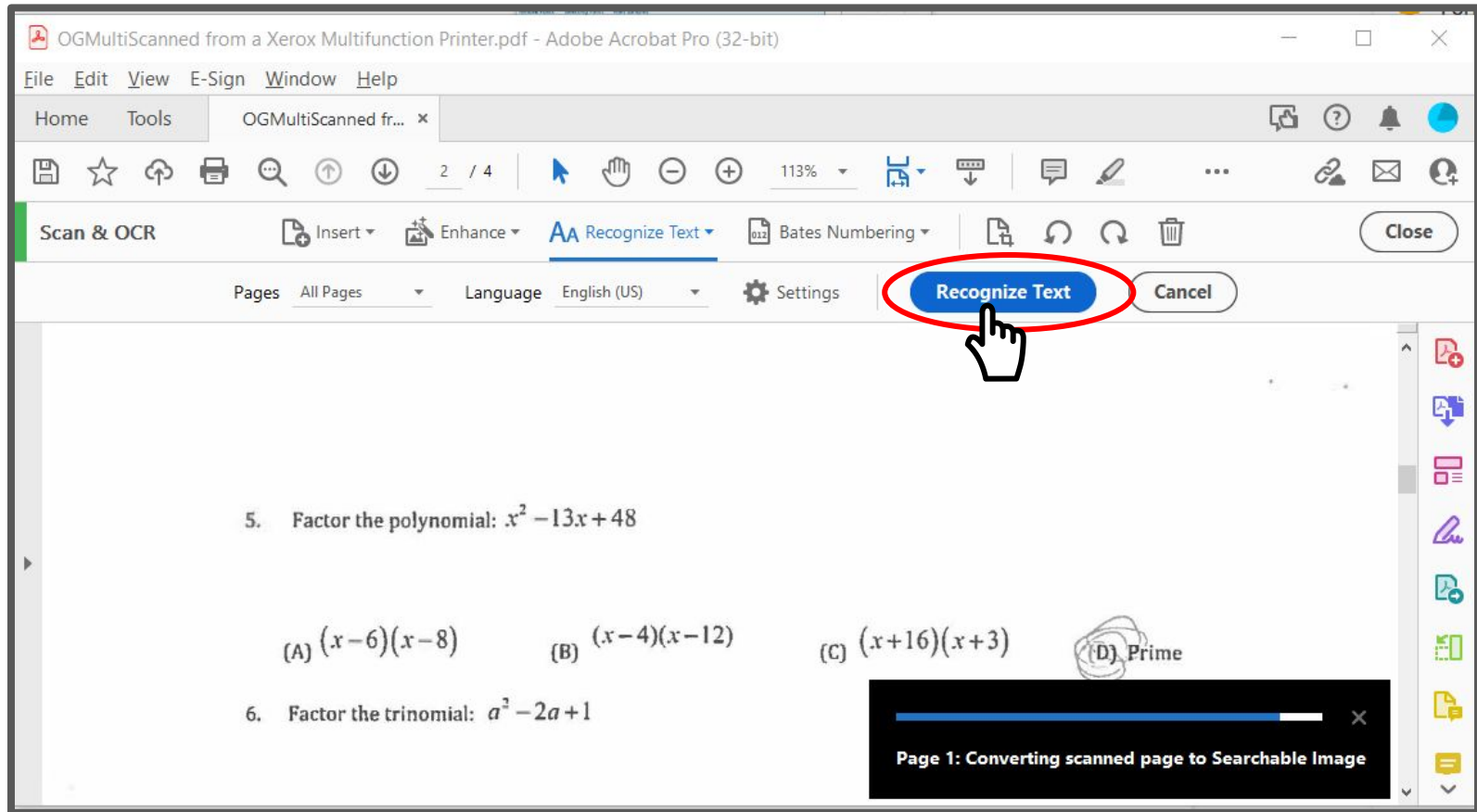


### 3.1 Single File Scan & OCR Menu Choose: Recognize Text > In This File



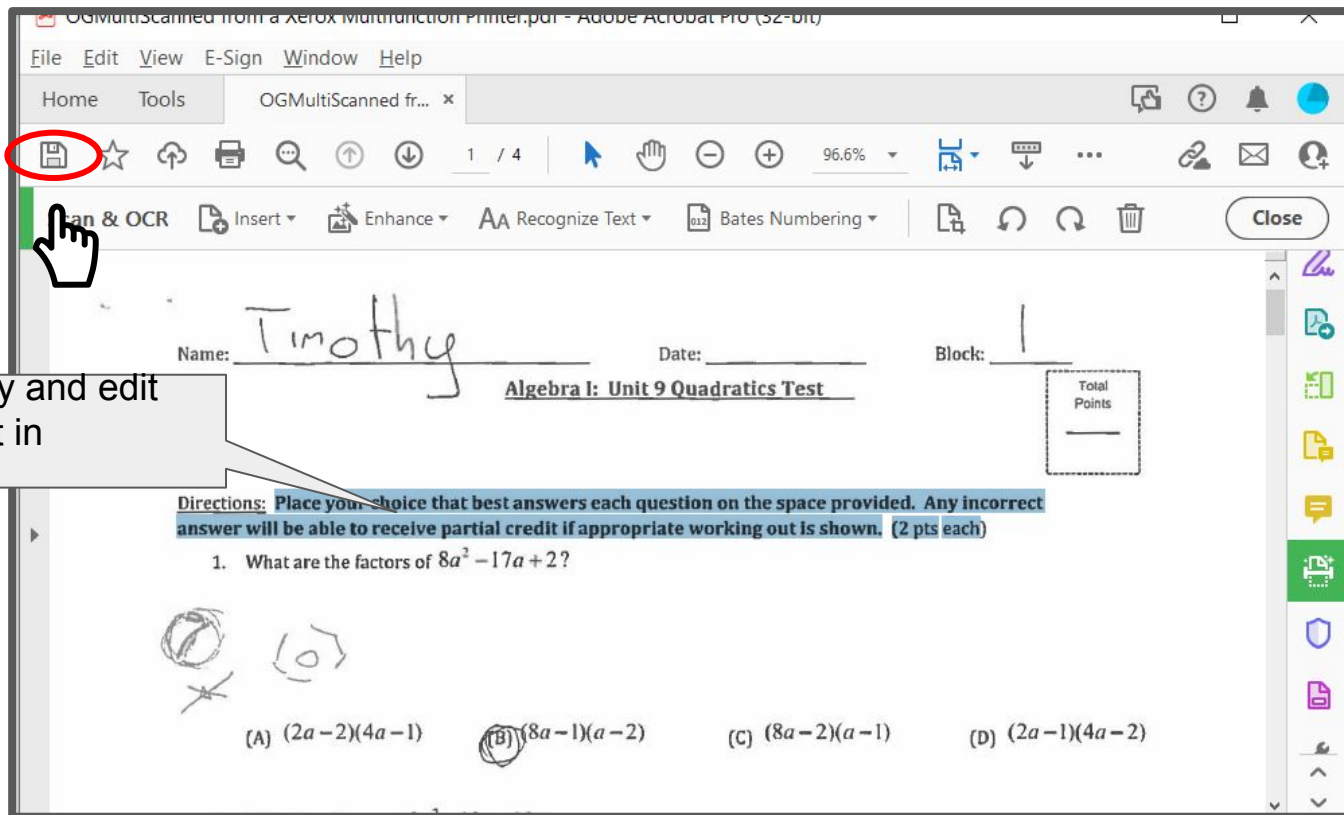


## 3.2 Single File Scan & OCR Menu > Click “Recognize Text”

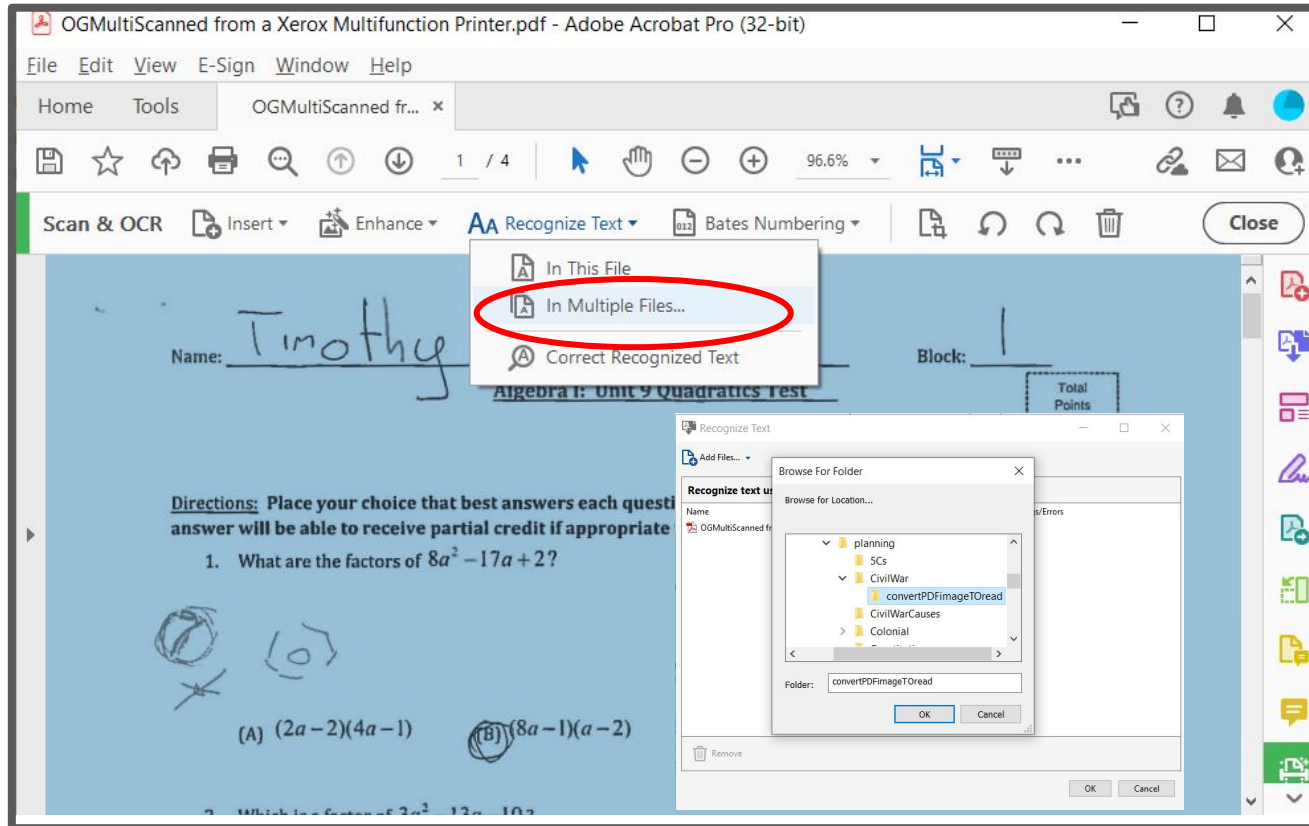


### 3.3 Single File Scan & OCR > Be sure to save your newly scanned document.

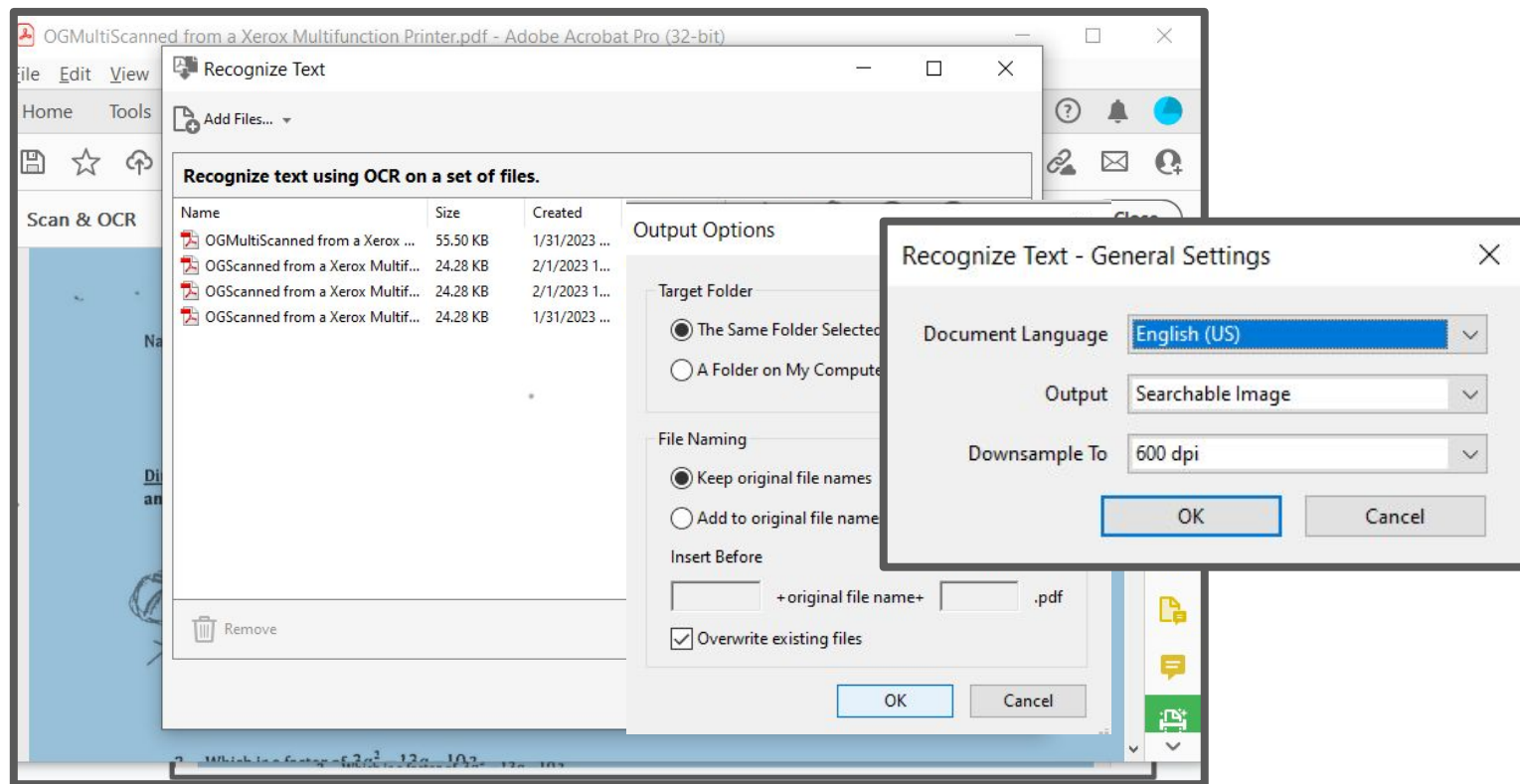
**\*Unsaved documents will revert if you click “Close” on the Scan/OCR menu before saving.**



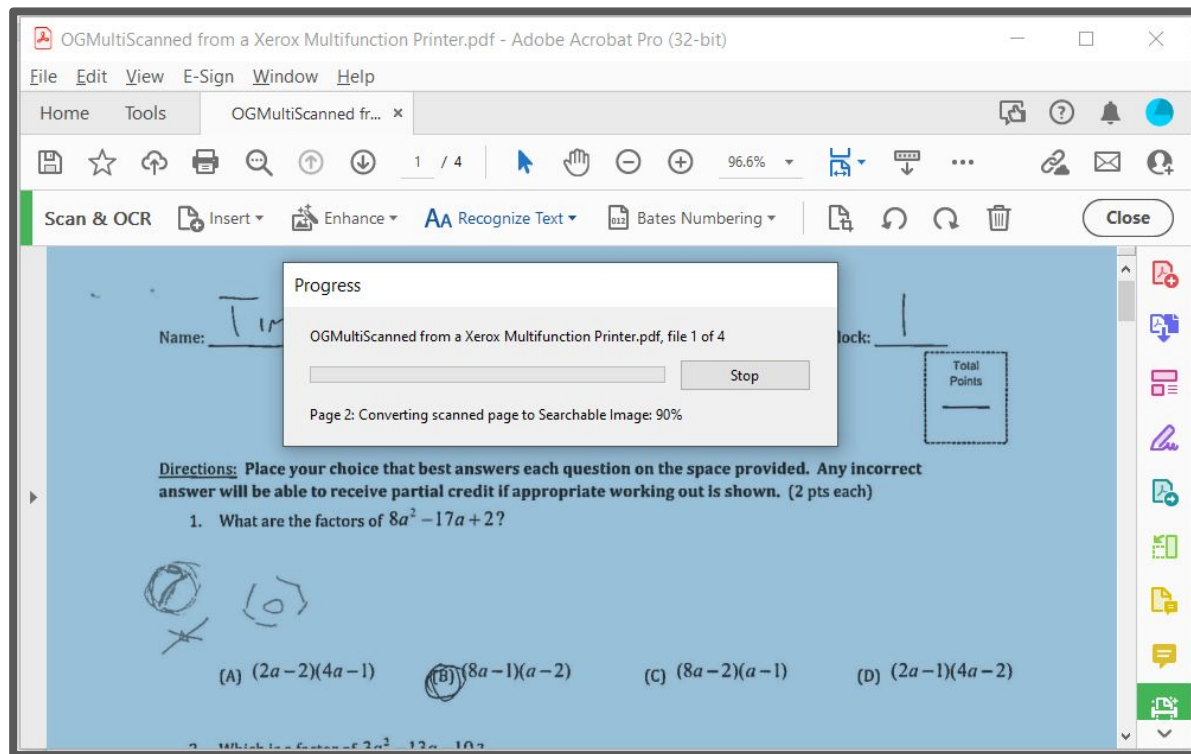
### 3.4 Multiple File SCAN & OCR Menu Choose: Recognize Text > Multiple Files> Choose Files/Folder



## 3.5 Multiple Files > Set Options For Renaming Files and Language



### 3.6 Multiple Files > Files will be updated and saved as OCR files.



**\*Multiple file option automatically saves either to original or newly named files.**

## Adobe Reference

<https://helpx.adobe.com/acrobat/using/scan-documents-pdf.html>

## Video

[https://youtu.be/6NLWj7Q\\_Iz8](https://youtu.be/6NLWj7Q_Iz8)