



**Romo Rodriguez Jose Alberto**

**216853747**

**Ingenieria en Computacion (INCO)**

**Materia:**

**Programacion**

**Maestrta:**

**Patricia Sanchez Rosario**

**Seccion:**

**D12**

**Actividad**

**Algoritmo**

## **Algoritmo para hacer un pastel.**

### **Materiales:**

- 200 g de chocolate
- 180 g de mantequilla
- 4 huevos
- 180 g de azúcar
- 110 g de harina
- 2 cucharadas soperas de leche
- ½ sobre de levadura

- 1.-** Reúne todos los ingredientes. Precalienta el horno a 180 °C.
- 2.-** Derrite el chocolate junto a la mantequilla en un cazo a fuego lento hasta conseguir una textura muy lisa.
- 3.-** Rompe los huevos en dos fuentes separando las yemas de las claras.
- 4.-** Añade el azúcar a las yemas.
- 5.-** Bate las yemas con el azúcar hasta conseguir una masa suave.
- 6.-** Añade la harina y la levadura.
- 7.-** Echa el chocolate fundido y mezcla bien.
- 8.-** Añade la leche.
- 9.-** Bate las claras a punto de nieve.
- 10.-** Échalas poco a poco en la masa.
- 11.-** Unta de mantequilla un molde hondo o utiliza un molde de silicona.
- 12.-** Echa la masa dentro. Hornea durante 40 o 50 minutos según tu horno.
- 13.-** Sabrás que tu pastel está cocido cuando claves un cuchillo y saques la punta seca.
- 14.-** Deja enfriar antes de sacar el pastel del molde.
- 15.-** Saca del molde el pastel
- 16.-** Decora con chantilly, crema agitada o fondant como mas te apetiesca.