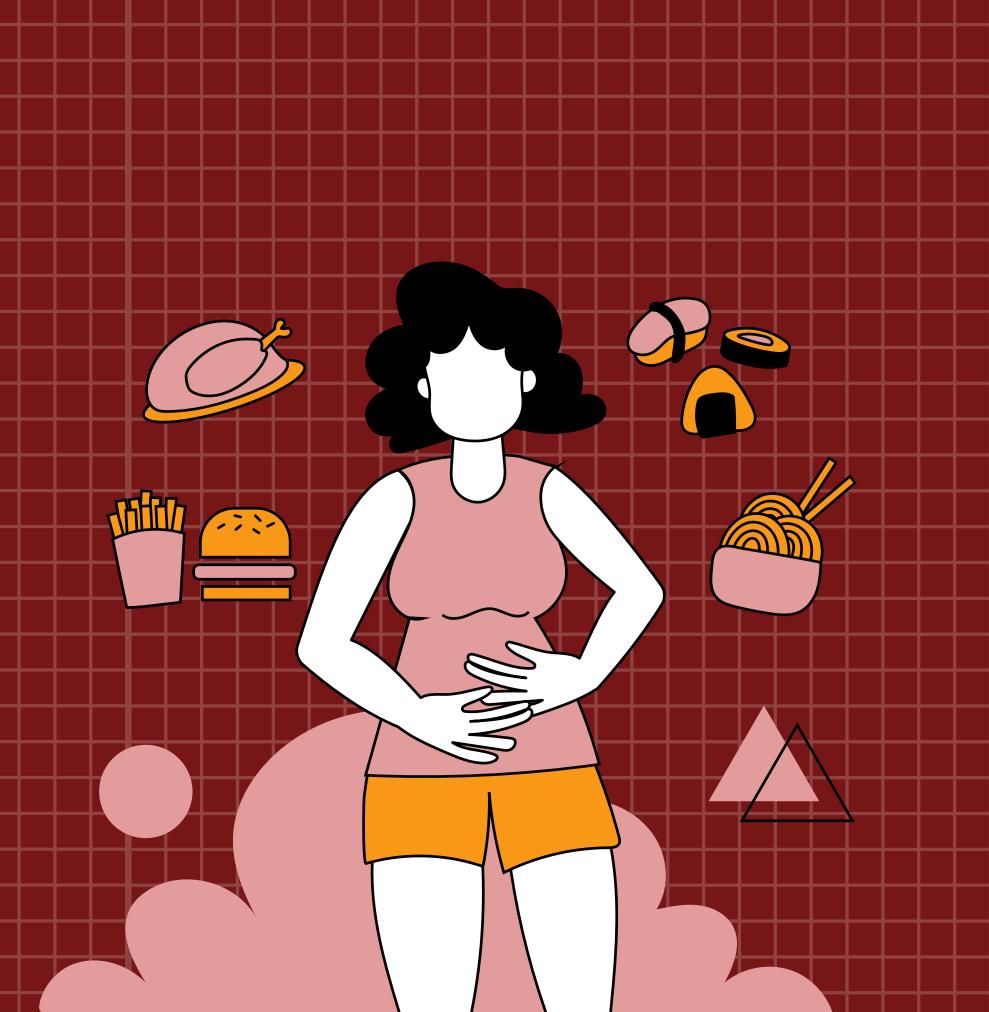
Sprint 2

ANDRÉ MENDES ARTHUR MARTINHO CAIO GOMES DANIEL SALGADO



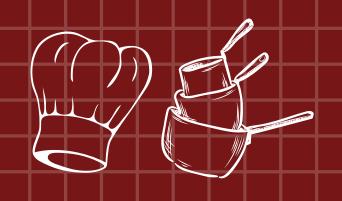
OBJETTVOS

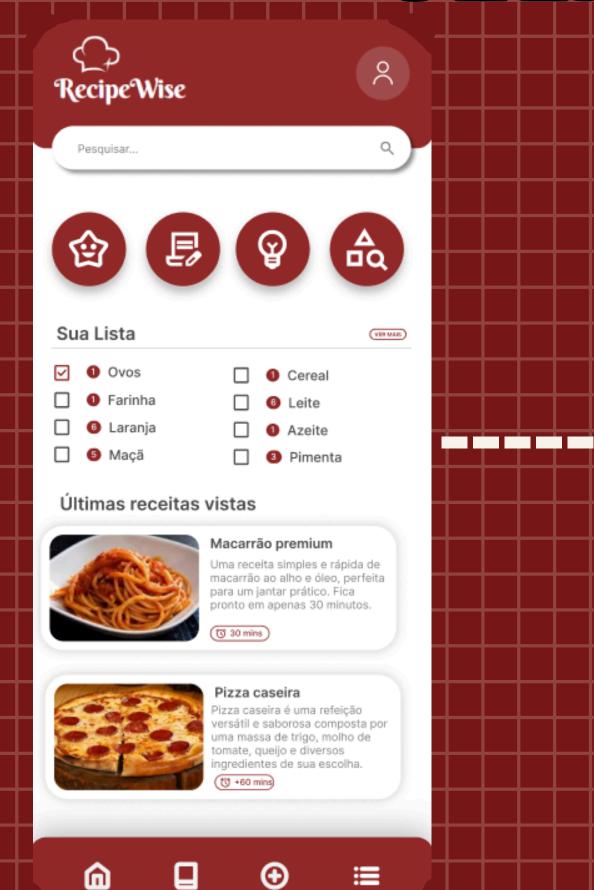
DEVERÃO SER DESENVOLVIDAS PELO MENOS 4 TELAS DO APP

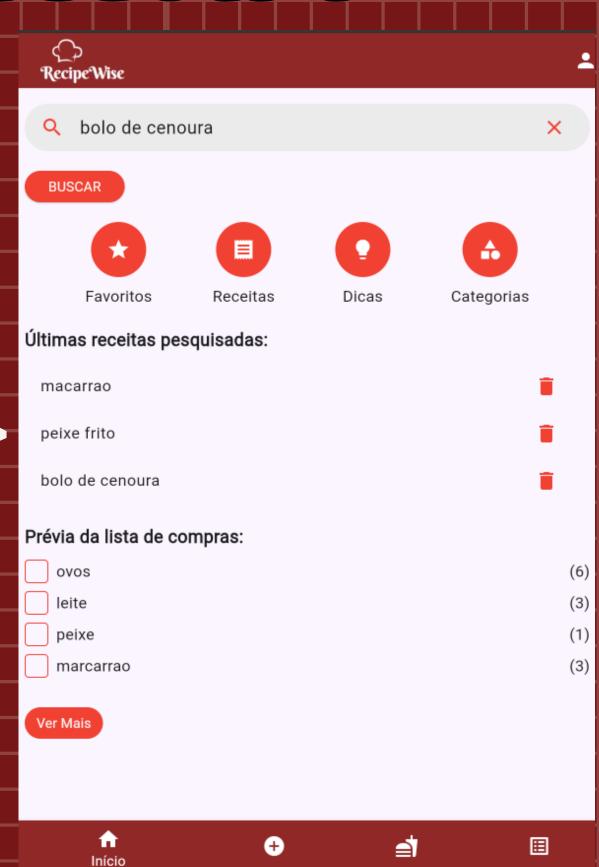
- TELA INICIAL
- TELA DA PRINCIPAL FUNCIONALIDADE
- TELA COM CADASTRO
- TELA SOBRE O APP

-PROJETO DAS TELAS DESENVOLVIDO NO FIGMA, MARVEL OU OUTRO APP DE MOCKUP

-DEVERÁ SER APRESENTADA A NAVEGAÇÃO FUNCIONAL ENTRE AS TELAS EM FLUTTER













Pesquisar...





Bolo de cenoura com chocolate

Delicioso bolo de cenoura com chocolate fácil de fazer para acompanhar o café da tarde.

(1) 45 mins



Macarrão premium

Uma receita simples e rápida de macarrão ao alho e óleo, perfeita para um jantar prático. Feito com macarrão al dente, alho dourado e azeite de oliva.

(数 30 mins)



Bife com fritas

Bife acebolado com batata é um prato clássico e saboroso que combina bifes suculentos grelhados ou fritos

275 30 mine



Strogonoff

Strogonoff é um prato clássico da culinária russa, composto por pedaços de carne (geralmente filé mignon ou pelto de frango).

(13 40 mins



Lasanha

Uma receita simples e rápida de











Receitas

Q Pesquisar...



Bolo de cenoura com chocolate

Delicioso bolo de cenoura com chocolate fácil de fazer para acompanhar o café da tarde.

45 mins



Macarrão premium

Uma receita simples e rápida de macarrão ao alho e óleo, perfeita para um jantar prático.

30 mins



Bife com fritas

Bife acebolado com batata é um prato clássico e saboroso que combina bifes suculentos grelhados ou fritos.

30 mins



Lasanha

Uma receita simples e rápida de lasanha à bolonhesa para qualquer ocasião.

60 mins



Escondidinho

O Escondidinho de Carne é um prato brasileiro feito com uma camada de carne moída bem temperada, coberta com purê de mandioca (ou batata),











Pesquisar...

Q



Bolo de cenoura com chocolate

Delicioso bolo de cenoura com chocolate fácil de fazer para acompanhar o café da tarde.

(1) 45 mins

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- · 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- · 3 cenouras médias raladas
- · 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura:

- · 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de leite

Modo de Preparo:

Massa

- Em um liquidificador, adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois misture.
- Acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos.
- Em uma tigela ou na batedeira, adicione a farinha de trigo e depois misture novamente.
- Acrescente o fermento e misture lentamente com uma colher.
- 5 Acco on um forno progruppido a 190









← Bolo de Cenoura com Chocolate



Bolo de Cenoura com Chocolate

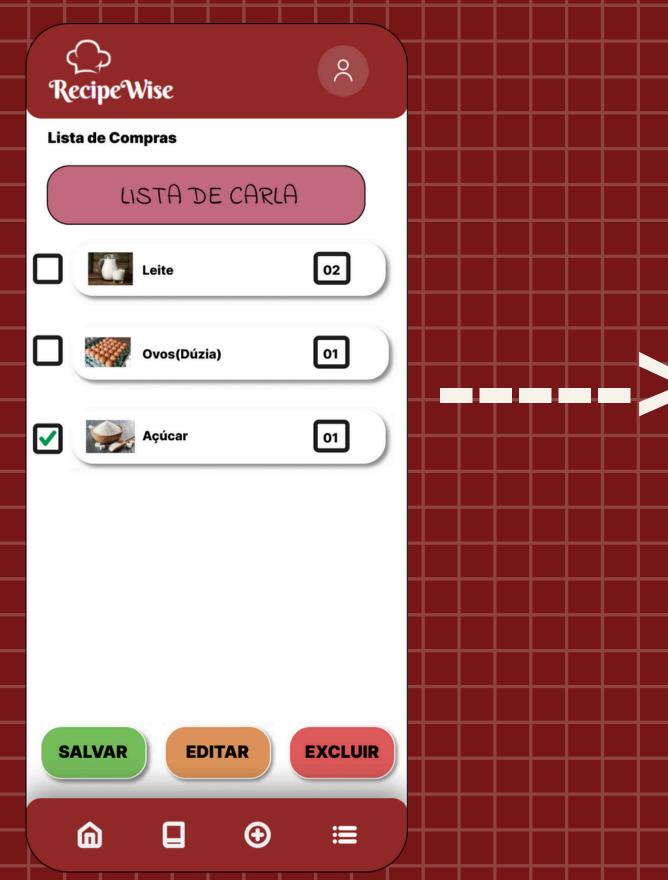
Ingredientes:

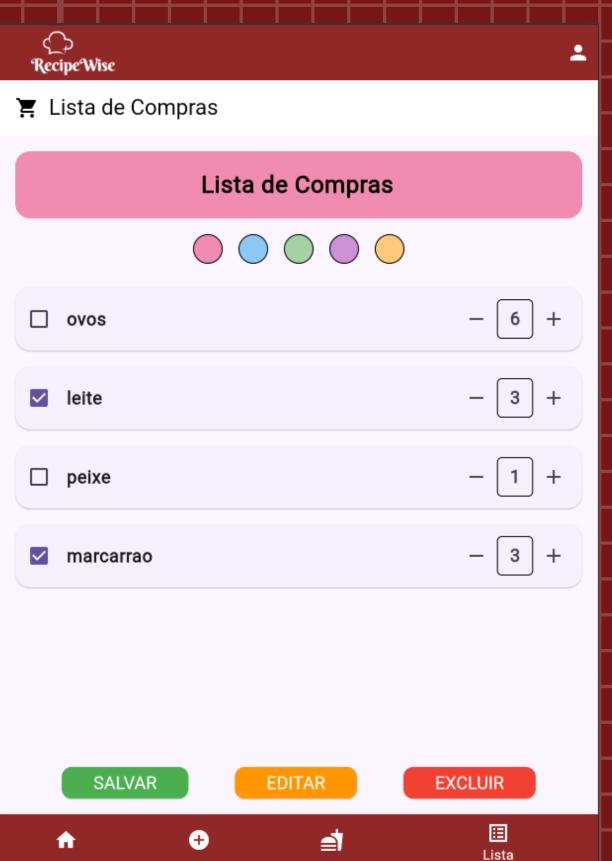
- · 1/2 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- · 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- · 3 cenouras médias raladas
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- · 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

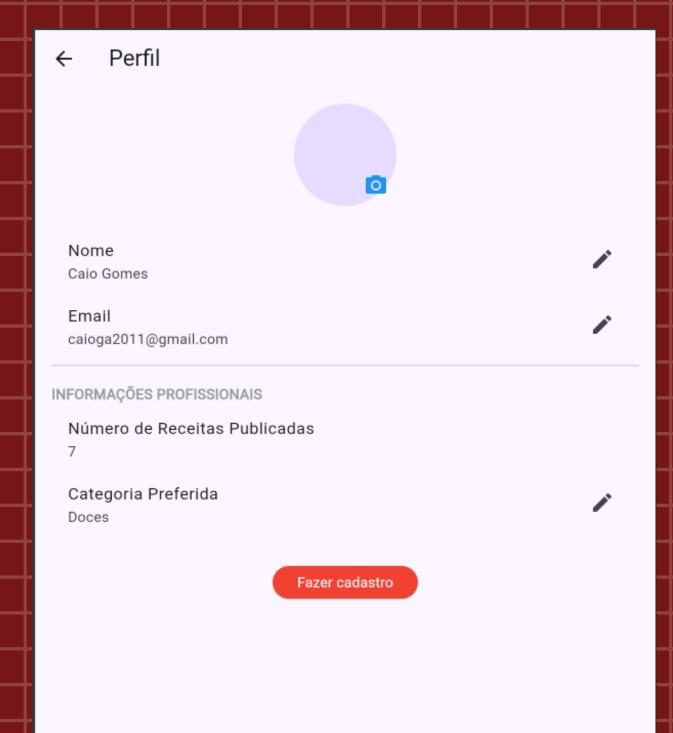
- 1. Em um liquidificador, adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois misture.
- 2. Acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos.
- Em uma tigela ou na batedeira, adicione a farinha de trigo e depois misture novamente.
- 4. Acrescente o fermento e misture lentamente com uma colher.
- 5. Asse em um forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.







TELAS EXTRAS APP



Preview da Receita



Nome

Ingredientes

Preparo

Tempo

Dificuldade

Salvar Receita

Fim!

github