**RECEITA DE BOLO**

*DANILLO ARAÚJO DE PAIVA*

\* Algorítimo para preparação do bolo:

1 – Verificar se tem um Liquidificador, caso não tenha pegar uma bacia e uma colher de preferência grande,

2 – No liquidificador ou na bacia coloque o 3 ovos, 2 xícaras de chá de farinha de trigo, 1 colher de sopa de manteiga, 1 xícara e meia de açúcar, 1 xícara de chocolate em, 1 xícara e meia de leite,

3 – Coloque o liquidificador na tomada ou pegue a colher e bata os ingredientes até criar uma massa,

4 – Pegue um pincel de confeitaria, e caso não tenha pode usar os dedos,

5 – Pegue uma Forma de Bolo, e passe a manteira em toda a forma com o pincel ou com os dedos, até toda a parte interna da forma esteja preenchida,

6 – Pegue o liquidificador ou a bacia e despesa a massa dentro da forma,

7 - Liguei o forno a uma temperatura de 180 graus,

8 – Abra o forno, e coloque a forma dentro e feche,

9 – Aguarde por 40 minutos,

10 – Pegue uma faca, abra o forno fure o bolo com a faca, e verifique se não ficou massa grudada na faca, caso tenha um pouco de massa, feche o forno e espere por 5 minutos e verifique novamente,

11 – Caso o bolo esteja pronto, pegue uma luva ou pano de prato pra não se queimar, desligue o forno, abra o forno e retira a forma, você pode por optar esperar a forma esfriar para retirar caso não tenha algo para proteger as mãos.