PROJETO 01 - Bolo de Chocolate

Proz Tecnologia

Elaborado por David Guilherme da Silva

Instruções

Pedro foi ao supermercado e comprou ovos, leite, farinha, açúcar, manteiga e achocolatado em pó para fazer um bolo de chocolate. Como ele nunca fez um bolo antes, ele está bastante confuso e perdido. Auxilie Pedro construindo uma sequência lógica dos passos necessários para a preparação desse bolo.

INÍCIO

Pegue todos os ingredientes comprados

Pegue uma tigela grande

Pegue uma forma

Pegue uma colher de pau

Pegue uma xícara

Pegue um prato de bolo

Tenha um forno

Tenha um microondas

Tenha uma luva térmica

Coloque o forno para aquecer a 180 °C

Unte a forma com 0,5 xícara de manteiga

Quebre 3 ovos na tigela

Descarte as cascas dos ovos

Adicione 1 xícara de açúcar na tigela

Misture bem o conteúdo da tigela

Adicione 1,5 xícara de farinha na tigela

Adicione 0,5 xícara de achocolatado em pó na tigela

Misture bem o conteúdo da tigela

Derreta 0,5 xícara de manteiga no microondas

Adicione a manteiga derretida na tigela

Adicione 1 xícara de leite na tigela

Misture bem o conteúdo da tigela

Despeje o conteúdo da tigela na forma untada

Leve essa forma ao forno pré-aquecido

Deixe assar por 35 minutos

Retire a forma do forno utilizando a luva térmica

Espere esfriar por 2 horas

Desenforme o bolo no prato de bolos

FIM