

EXERCICIO : Lógica Imperativa / Desenvolvimento

por Eduardo Zabeu Veiga

Instruções do projeto:

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.

Atividade proposta:

Realize essa atividade no WORD ou no Bloco de Notas, suba esse arquivo para algum repositório (como o Google Drive, o Dropbox ou o OneDrive) e compartilhe o link do arquivo no campo ao lado para que outros desenvolvedores possam analisá-lo.

1. Primeiramente Pedro deve voltar ao supermercado pois esqueceu do fermento e do óleo.
2. Agora deve separar as ferramentas em sua estação de trabalho(mesa) que são:

1 xícara de chá, 1 colher de sopa, 1 liquidificador de 2l, 1 forma de bolo tamanho médio, 1 bacia para 2l, rolo de papel toalha, luvas térmica.

1. Tendo todas as ferramentas em ordem deverá acomodar a matéria prima à mesa:

ovos, leite, farinha, açúcar, manteiga e achocolatado em pó, óleo e fermento.

1. Cobrir o interior da forma com uma camada fina de manteiga utilizando o papel tolha para espalhar, limite-se ate 1 dedo do topo da forma (untar a forma).
2. No liquidificador adicionar:

1 xicara de chocolate em pó;

1 xicara de açúcar;

1 xicara de óleo;

1 xicara de leite;

2 ovos;

ligar o liquidificador e esperar que a massa pareça um único ingrediente ( ficar homogênea )

1. Adicionar o conteúdo homogêneo do liquidificador na bacia e acrescentar:

2 xícaras de Farinha de Trigo Tradicional Renata;

1 colher (sopa) de fermento em pó;

1. Coloque na forma untada e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 30 min.
2. Utilizando as luvas térmicas retirar do forno e aguardar esfriar para consumir.