

LISTA DE EXERCÍCIOS

2. Reproduza a tabela abaixo usando a linguagem HTML.

Observação: as imagens estão disponibilizadas no Google Classroom.

Receita - Bolo de Cenoura



Ingredientes

- Massa
 - 1/2 xícara (chá) de óleo
 - 3 cenouras médias raladas
 - 4 ovos
 - 2 xícaras (chá) de açúcar
 - 2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Cobertura
 - 1 colher (sopa) de manteiga
 - 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
 - 1 xícara (chá) de açúcar
 - 1 xícara (chá) de leite

Modo de Preparo

- Massa
 1. Em um liquidificador, adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois misture.
 2. Acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos.
 3. 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.
- Cobertura
 1. Despeje em uma tigela a manteiga, o chocolate em pó, o açúcar e o leite, depois misture.
 2. Leve a mistura ao fogo e continue misturando até obter uma consistência cremosa, depois despeje a calda por cima do bolo.

			
Preparo	Rendimento	Favoritos	Comentários
40min	8 porções	523.047	18.546