

## BOLO DE CENOURA

Os alunos do curso de gastronomia desejam calcular o custo dos ingredientes utilizados para fazer um bolo de cenoura. Para isso, o preparo da receita fora dividido em duas etapas:

### Etapa\_1 (bolo)

- 0,5 xícara (chá) de óleo de soja;
- 3 cenouras (média) raladas;
- 4 ovos;
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado;
- 2,5 xícaras e (chá) de farinha de trigo;
- 2,5 colheres (chá) de fermento em pó.

### Etapa\_2 (cobertura)

- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó;
- 150 gramas de açúcar refinado.

Os ingredientes, para ambas as etapas, serão comprados da seguinte forma:

Óleo de Soja	Frasco de 1 Litro
Cenoura	1 Kg
Ovos	Dúzia
Açúcar Refinado	Pacote de 1 Kg
Farinha de Trigo	Pacote de 1 Kg
Fermento em Pó	Pote de 50g
Chocolate em Pó	Pote de 200g
Manteiga	Pote de 500g



### Tabela de Conversão:

Açúcar	1 Xícara	160g
Óleo de Soja	1 Xícara	240ml
Farinha de Trigo	1 Xícara	120g
Manteiga	1 Colher de Sopa	12g
Fermento em pó	1 Colher de Chá	10g
Cenoura	1 Kg	7 cenouras médias (aprox.)
Chocolate em pó	1 Colher de Sopa	6g

Baseado na receita, no custo dos ingredientes comprados e na tabela de conversão, **CONSTRUA** um algoritmo que calcule e apresente o custo de cada etapa, bem como o custo total para preparo do bolo.

**Dica:** Para facilitar o desenvolvimento, desenvolva o problema em 4 partes:

- entrada dos dados (preço dos ingredientes);
- cálculo da etapa\_1;
- cálculo da etapa\_2;
- saída dos resultados.