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.

BOLO DE CHOCOLATE.

TEMPO DE PREPARO: 3 HORAS

INGREDIENTES:

MASSA

2 unidades de ovos brancos

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de manteiga

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

1 xícara (chá) de leite

COBERTURA

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de achocolatado

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO:

MASSA

1- Junte todos os ingredientes secos em uma vasilha e misture, não é necessário utilizar a batedeira;

2- Em seguida coloque na seguinte ordem: ovo, misture, depois o óleo e misture, por fim coloque o leite;

3- Mexa bem até que fique uma massa homogênea;

4- Leve ao forno brando (220°) por aproximadamente 45 minutos.

COBERTURA

5- Coloque em uma panela todos os ingredientes da cobertura;

6- Leve ao fogo médio e mexa sem parar, até que se tenha uma cobertura cremosa e que possa escorrer

pelo bolo ao jogá-la por cima dele.

7- Sirva-se