**Projeto – Lógica Imperativa**

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.

1º passo – selecionar o espaço em que o bolo será feito;

2º passo – preparar o espaço onde o bolo será feito;

3º passo – reunir os ingredientes ovos, leite, farinha, açúcar, manteiga e achocolatado neste espaço;

4º passo – reunir os itens liquidificador e forma neste espaço;

5º passo – pegar instrumentos de medição colher de chá e colher de sopa;

5º passo – separar e medir os ingredientes com as ferramentas de medição:

- 4 ovos

- 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 xícara (chá) de leite

6º passo – pegue o liquidificador;

7º passo – destampe o liquidificador;

8º passo – adicione no recipiente aberto do liquidificador as quantidades descritas no passo 5.

9º passo – feche o liquidificador;

10º passo – ligue o liquidificador na rede elétrica;

11º passo – aperte o botão LIGAR do liquidificador;

12º passo – após 2 minutos, clique no mesmo botão passo 11, para desliga-lo;

13º passo – pegar a forma desejada;

14º passo – untar a forma - passar margarina na forma;

16º passo – ligar o forno por 2 minutos;

17º passo - despejar a massa que está no recipiente do liquidificador na forma;

18º passo – abrir o forno;

19º passo – colocar a forma no forno;

20º passo - fechar o forno;

21º passo - assar em forno médio (180 ºC) por cerca de 40 minutos;

22º passo - marcar tempo de 40 minutos;

23º passo – após 40 minutos, desligar o forno;

24º passo - retirar a forma do forno de forma segura;