



Projeto:

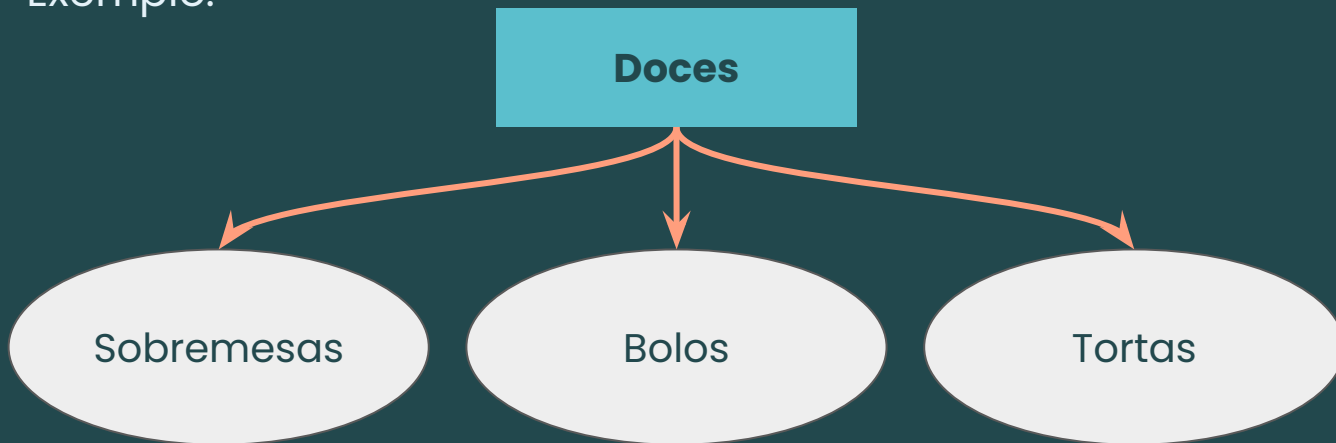
Receitas DKJ

Apresentação do Backlog

Site de Receitas

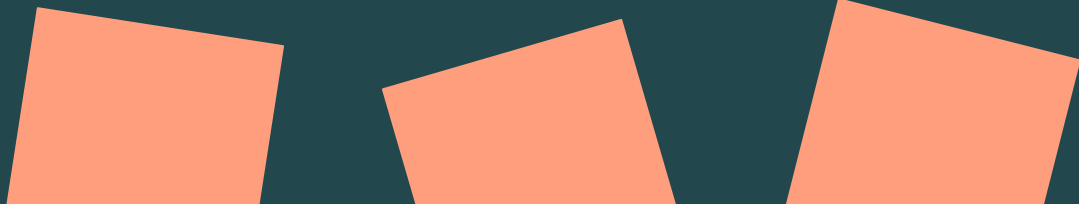
- O usuário visitante poderá escolher uma receita por classificação principal e secundária;

Exemplo:



Épicos

- Construção da página Home
- Construção das páginas dos tipos de receitas
- Construção das páginas das classificações de receitas
- Construção das páginas de receitas



Cronograma

Épico 1: Construção da página Home

1.1: Construção da página Home

Tarefa 1.1.1: Criar navbar

Tarefa 1.1.2: Criar carrossel

Tarefa 1.1.3: Criar cards explicativos



17/03

Cronograma

Épico 2: Construção das páginas dos tipos de receitas

2.1: Criar página do tipo Doces

Tarefa 2.1.1: Modificar navbar para Doces

Tarefa 2.1.2: Criar sidebar de Doces

Tarefa 2.1.3: Formular breadcrumb para Doces

Tarefa 2.1.4: Criar modais dos subitens de Doces



24/03

Cronograma

Épico 2: Construção das páginas dos tipos de receitas

2.2: Criar página do tipo Salgados

Tarefa 2.2.1: Modificar navbar para Salgados

Tarefa 2.2.2: Criar sidebar de Salgados

Tarefa 2.2.3: Formular breadcrumb para Salgados

Tarefa 2.2.4: Criar modais dos subitens de Salgados



31/03

Cronograma

Épico 2: Construção das páginas dos tipos de receitas

2.3: Criar página do tipo Bebidas

Tarefa 2.2.1: Modificar navbar para Bebidas

Tarefa 2.2.2: Criar sidebar de Bebidas

Tarefa 2.2.3: Formular breadcrumb para Bebidas

Tarefa 2.2.4: Criar modais dos subitens de Bebidas



07/04

Cronograma

Épico 3: Construção das páginas das classificações de receitas

3.1: Criar página das classificações de Doces

Tarefa 3.1.1: Criar página de Bolos

Tarefa 3.1.2: Criar página de Sobremesas

Tarefa 3.1.3: Criar página de Tortas



Cronograma

Épico 3: Construção das páginas das classificações de receitas

3.2: Criar página dos classificações de Salgado

Tarefa 3.2.1: Criar página de Snacks

Tarefa 3.2.2: Criar página de Almoço completo

Tarefa 3.2.3: Criar página de Pratos saudáveis



Cronograma

Épico 3: Construção das páginas das classificações de receitas

3.3: Criar página dos classificações de Bebidas

Tarefa 3.3.1: Criar página de Sucos

Tarefa 3.3.2: Criar página de Milkshakes

Tarefa 3.3.3: Criar página de Bebidas quentes



28/04

Cronograma

Épico 4: Construção das páginas de receitas

4.1: Construção das páginas de receitas

Tarefa 4.1.1: Criar página de receita de Doces

Tarefa 4.1.1: Criar página de receita de Salgados

Tarefa 4.1.1: Criar página de receita de Bebidas



28/04

Protótipo

- Protótipo inicial, de baixa fidelidade, que poderá sofrer alterações, conforme as necessidades;



Nosso logo!

Salgados

Doces

Bebidas



Carrossel

Salgados

Doces

Bebidas

Nosso logo!

Salgados

Doces

Bebidas



DOCES

Bolos

Sobremesas

Tortas

Home / Doces

Bolos

Sobremesas

Tortas



DOCES

[Bolos](#)[Sobremesas](#)[Tortas](#)[Home](#) / [Doces](#) / [Bolos](#)

Bolos

foto

Bolo de abobrinha

Super saudável e delicioso!
Venha conferir e fazer essa receita rápida, prática e maravilhosa! A criançada vai adorar.

[Quero!](#)

foto

Bolo de chocolate

Super saudável e delicioso!
Venha conferir e fazer essa receita rápida, prática e maravilhosa! A criançada vai adorar.

[Quero!](#)



DOCES

Bolos

Sobremesas

Tortas

[Home](#) / [Doces](#) / [Bolos](#) / [Bolo de Abobrinha](#)

Bolo de Abobrinha

Ingredientes

3 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar mascavo
1 xícara de óleo
2 abobrinhas grandes
1 colher de café de canela em pó
1 colher de chá de essência de baunilha
1 colher de sopa de açúcar refinado

foto

Como fazer?

Bata os ovos, o óleo, as abobrinhas e a essência de baunilha do liquidificador.
Após bater, junte a farinha, o açúcar mascavo e a canela em pó.
Unte uma assadeira com óleo e despeje a massa.
Levar ao forno por 30 minutos, na temperatura de 180 graus.
Após assar, polvilhe o açúcar refinado para decorar