**Algoritmo de fazer café com coador e filtro de papel**

1. Pegue a chaleira;
2. Coloque água na chaleira;
3. Coloque a chaleira no fogão;
4. Ligue o fogão;
5. Enquanto a água não ferve, separe o restante necesário;
6. Pegue o coador de café;
7. Pegue o pó de café;
8. Pegue o filtro de papel;
9. Pegue a garrafa térmica de café;
10. Coloque o filtro no coador de café;
11. Abra a garrafa;
12. Pegue uma colher de sopa;
13. A cada 100ml de água coloque uma colher de sopa de pó de café no filtro de papel;
14. Após colocar o pó de café proporcionalmente para a quantidade de água, coloque o coador em cima da garrafa térmica de café;
15. Aguarde a água ferver;
16. Quando a água ferver, desligue o fogo;
17. Pegue a chaleira;
18. Despeje toda a água que ferveu no coador com o filtro e com o pó;
19. Espere o café ser coado;
20. Tire o coador de cima da garrafa;
21. Feche a garrafa;
22. Pegue uma xícara de café;
23. Abra a garrafa para que consiga despejar o café;
24. Despeje um pouco do café que está na garrafa;
25. Coloque açúcar ou adoçante, se preferir não adoce;
26. O café já está pronto para tomar.