1. Se tiver os seguintes utensílios: Fogão, gás no botijão, liquidificador, tigela, forma, colher de sopa, ralador, xícara de chá, luva ou pano de prato
   1. Verifique se você tem os ingredientes
2. Se tiver os seguintes ingredientes: cenoura, os ovos e o óleo, açúcar, farinha de trigo, fermento em pó, manteiga, chocolate em pó e leite.
   1. ligue o forno a 180 C.
3. Para efeitos de medida, uma xícara de chá equivale a 200 g e uma colher de sopa equivale a 8g.
4. Enquanto o forno possui temperatura < 180C, pegue um liquidificador e coloque-o na tomada
5. Se dentro do liquidificador possuir < 4 gemas + claras (sem claras)
   1. quebre um ovo e despeje no liquidificador.
6. Se dentro do liquidificador possuir < 3 cenouras raladas
   1. Pegar uma cenoura e ralar ela no ralador, passando ela no sentido perpendicular ao ralador, de forma a gerar pedaços menores do outro lado.
7. Adicione 100g de oleo ao liquidificador
8. Ligue o liquidificador na velocidade média:
9. Se a massa não estiver uniforme
   1. Deixe o liquidificador ligado
10. Desligue o liquidificador e acrescente 400 g de açúcar ao liquidificador
11. Ligue o liquidificador novamente na velocidade média
12. Se a massa não estiver uniforme
    1. Deixe o liquidificador ligado
13. Distribua a massa do liquidificador em uma tigela e adicione 500 g de farinha de trigo;
14. Se a massa não estiver uniforme
    1. Continue misturando;
15. Acrescente o fermento e misture com uma colher.
16. Se o fermento não tiver “dissolvido” na massa, continue mexendo.
17. Distribua a massa em uma forma retangular e coloque no forno.
18. Enquanto o bolo não estiver no ponto ( furar a massa no bolo com um palito de dente e sair sem nenhuma massa grudada)
    1. Pegue uma panela e coloque 8 gramas de manteiga, 24g de chocolate em pó e 250 ml de leite.
    2. Ligue o fogo e mexa a mistura da cobertura
    3. Enquanto a mistura não engrossar, continue mexendo o brigadeiro.
    4. Se você furar a massa no bolo com um palito de dente e sair sem nenhuma massa grudada:
    5. Desligar o forno
19. Coloque uma luva ou use um pano de prato para retirar o bolo do forno e coloque sobre a mesa
20. Colocar a cobertura sobre o bolo de modo uniforme.