Trajeto para a escola

Saio de meu condomínio

Viro a esquerda

Sigo em frente

Atravesso a rua para a direita

Chego no ponto de ônibus

Ônibus segue em frente

Vira na Direita e segue em frente na Estrada do Lageado Velho

Siga em frente na Rua Capitão Pucci

Vire na primeira rotatória a direita

Vire na direita na Rua Hipólito de Camargo

Continue pela esquerda

Vire na segunda esquerda

Siga na rua Salvador Gianetti

Pare na estação

Pegue o trem em direção a estação Estudantes

Pare na estação Ferraz de Vasconcelos

Saindo da estação, siga pela esquerda e desça a escada rolante

Atravesse a Rua

E Pare no ponto de ônibus

Pegue o ônibus J.Dayse

Desça na escola

**Como fazer café**

**Passo a Passo**

**Ferva a água**

Coloque os 300ml de água para aquecer até começar a formar bolhas pequenas (90 a 96ºC). Não deixe ferver totalmente para não queimar o café.

**Prepare o filtro**

Encaixe o filtro de papel no coador.

Despeje um pouco de água quente no filtro para eliminar o gosto de papel e aquecer o coador e a jarra. Descarte essa água.

**Meça o café**

Coloque 20g (ou 2 colheres de sopa cheias) de café no filtro. Ajuste conforme o gosto:

* + - Mais forte: adicione mais café.
    - Mais fraco: reduza a quantidade de pó.

**Despeje a água sobre o café**

Despeje a água quente aos poucos, em movimentos circulares, para molhar uniformemente o pó.

Comece pelo centro e vá em direção às bordas, sem ultrapassar o nível do café no filtro. Isso ajuda na extração uniforme.

**Aguarde o café coar**

Deixe o café passar completamente pelo filtro. Não aperte o filtro para evitar amargor.

**Sirva**

Descarte o filtro e sirva o café fresco.

Passo a Passo de cmo fazer um bolo de chocolate

**Preaqueça o forno**

* Ligue o forno a 180°C e unte uma forma com manteiga e farinha.

**2. Misture os ingredientes líquidos**

* Em uma tigela, bata os ovos, o óleo e o leite até que fiquem bem misturados.

**3. Adicione os ingredientes secos**

* Acrescente o açúcar, o chocolate em pó e a farinha de trigo peneirada aos poucos, misturando bem até obter uma massa homogênea.

**4. Adicione o fermento**

* Incorpore o fermento delicadamente com uma colher ou espátula, sem bater.

**5. Asse o bolo**

* Despeje a massa na forma untada e leve ao forno preaquecido por 35 a 40 minutos, ou até que, ao inserir um palito no centro, ele saia limpo.

**6. Prepare a cobertura**

* Em uma panela, misture o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga e o leite.
* Leve ao fogo baixo, mexendo constantemente até engrossar levemente (consistência de calda).

**7. Finalize o bolo**

* Retire o bolo do forno, espere esfriar um pouco e desenforme.
* Despeje a cobertura sobre o bolo e espalhe com uma colher.