



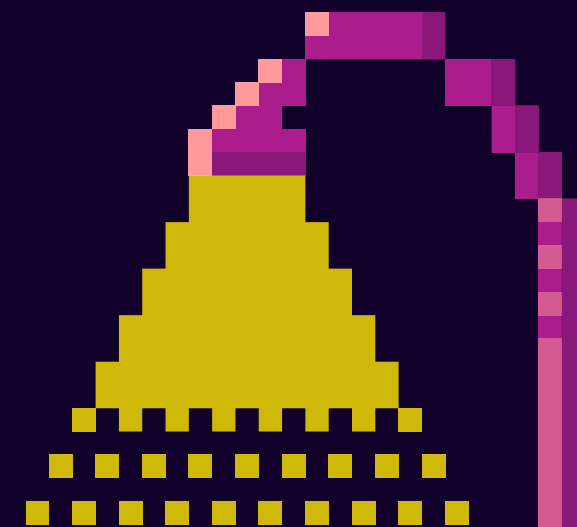
HELLO WORLD



CORREÇÃO DA PÁGINA DE RECEITA

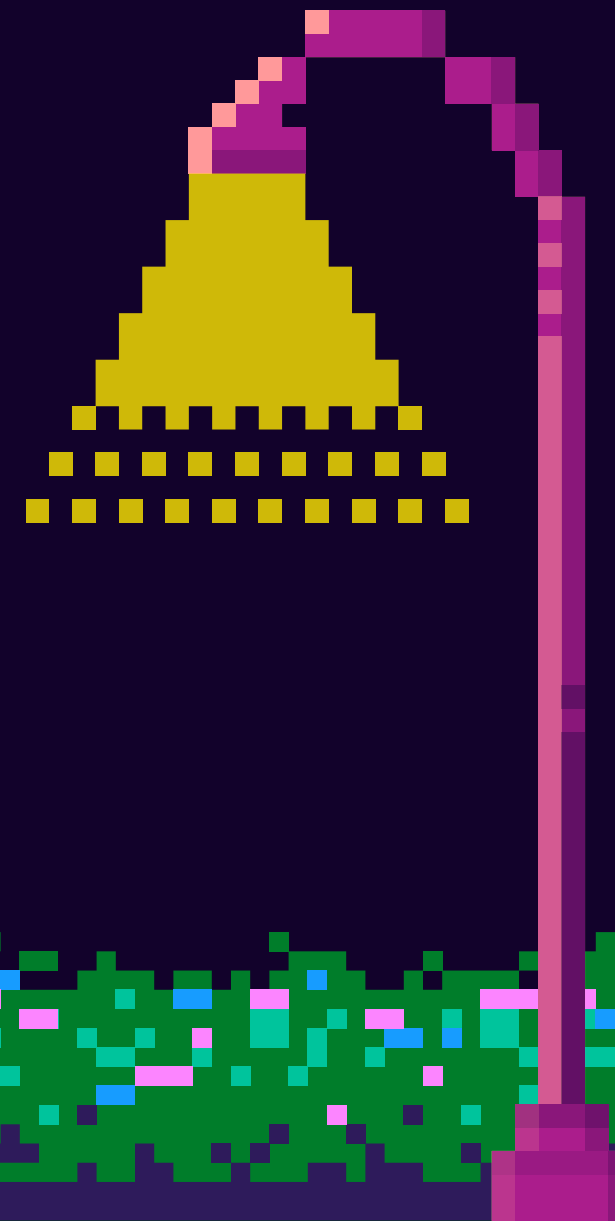
COMO ERA O ARQUIVO HTML?

```
1  <!DOCTYPE html>
2  <html lang="pt-br">
3  <head>
4      <meta charset="UTF-8">
5      <meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">
6      <title>Página de Receitas</title>
7      <!-- Não obrigatório, mas recomendado. Melhora desempenho da requisição. -->
8      <link rel="preconnect" href="https://fonts.googleapis.com">
9      <link rel="preconnect" href="https://fonts.gstatic.com" crossorigin>
10     <!-- Importando as duas fontes -->
11     <link href="https://fonts.googleapis.com/css2?family=Outfit:wght@100..900&
12         display=swap" rel="stylesheet">
13     <link href="https://fonts.googleapis.com/css2?family=Young+Serif&display=swap"
14         rel="stylesheet">
15     <!-- Importando estilos -->
16     <link rel="stylesheet" href="style.css">
17 </head>
18 <body>
19 </body>
20 </html>
```



COMO ERA O ARQUIVO CSS?

```
1  /*
2  Fonte para parágrafo:
3  font-family: "Outfit", sans-serif;
4  */
5
6  /*
7  Fonte para título:
8  font-family: "Young Serif", serif;
9  */
10
```





Receita Simples de Omelete

Um prato fácil e rápido, perfeito para qualquer refeição. Esta omelete clássica combina ovos batidos cozidos na perfeição, opcionalmente recheados com queijo, vegetais ou carnes à sua escolha.

```
23  
24 
```

```
25 <h1>Receita Simples de Omelete</h1>
```

```
26 <p>
```

```
27   Um prato fácil e rápido, perfeito para qualquer refeição. Esta omelete  
28   clássica combina ovos batidos cozidos na perfeição, opcionalmente  
29   recheados com queijo, vegetais ou carnes à sua escolha.
```

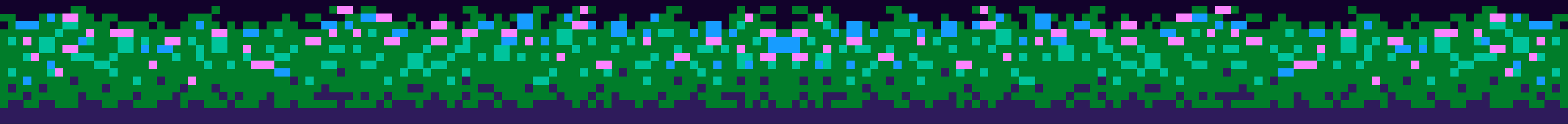
```
30 </p>
```

```
31
```

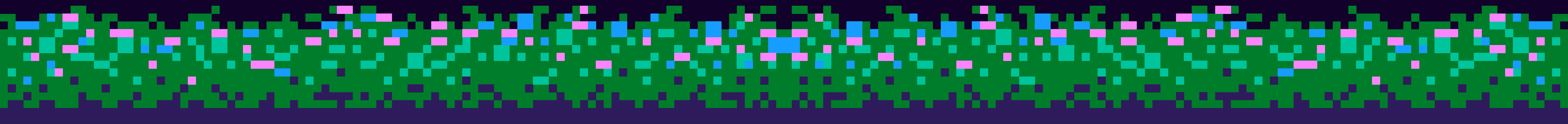


Tempo de preparo

- **Total:** Aproximadamente 10 minutos
- **Preparação:** 5 minutos
- **Cozimento:** 5 minutos



```
31
32 <div>
33   <h3>Tempo de preparo</h3>
34   <ul>
35     <li><b>Total:</b> Aproximadamente 10 minutos</li>
36     <li><b>Preparação:</b> 5 minutos</li>
37     <li><b>Cozimento:</b> 5 minutos</li>
38   </ul>
39 </div>
40
```

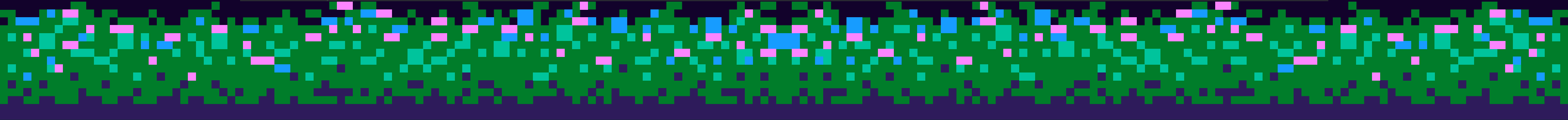




Ingredientes

- 2-3 ovos grandes
 - Sal a gosto
 - Pimenta a gosto
 - 1 colher de sopa de manteiga ou óleo
 - Recheios opcionais: queijo, legumes em cubos, carnes cozidas, ervas
-

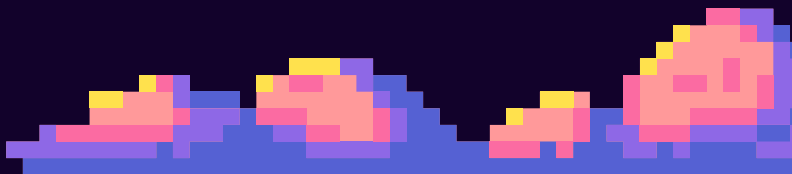
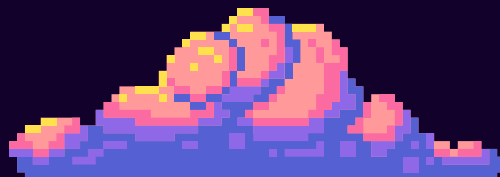
```
40
41 <h2>Ingredientes</h2>
42 <ul>
43   <li>2-3 ovos grandes</li>
44   <li>Sal a gosto</li>
45   <li>Pimenta a gosto</li>
46   <li>1 colher de sopa de manteiga ou óleo</li>
47   <li>
48     Recheios opcionais: queijo, legumes em cubos, carnes cozidas, ervas
49   </li>
50 </ul>
51
52 <hr />
53
```




```
54 <h2>Instruções</h2>
55 <ol>
56   <li>
57     <b>Bata o ovos:</b> Numa tigela, bata os ovos com uma pitada de sal e
58     pimenta até ficarem bem misturados. Você pode adicionar uma colher de
59     sopa de água ou leite para obter uma textura mais fofa.
60   </li>
61   <li>
62     <b>Aqueça a panela:</b> Coloque uma frigideira antiaderente em fogo
63     médio e adicione manteiga ou óleo.
64   </li>
65   <li>
66     <b>Cozinhe a omelete:</b> Assim que a manteiga derreter e borbulhar,
67     coloque os ovos. Incline a frigideira para garantir que os ovos cubram
68     uniformemente a superfície.
69   </li>
70   <li>
71     <b>Adicione recheios (opcional):</b> Quando os ovos começarem a
72     endurecer nas bordas, mas ainda estiverem um pouco escorrendo no meio,
73     polvilhe os recheios escolhidos sobre metade da omelete.
74   </li>
75   <li>
76     <b>Dobre e sirva:</b> Enquanto a omelete continua cozinhando, levante
77     cuidadosamente uma das pontas e dobre-a sobre o recheio. Deixe cozinhar
78     por mais um minuto e depois coloque-o em um prato.
79   </li>
80   <li>
81     <b>Aproveite:</b> Sirva quente, com mais sal e pimenta se necessário.
82   </li>
83 </ol>
84
85 <hr />
86
```

Instruções

- Bata o ovos:** Numa tigela, bata os ovos com uma pitada de sal e pimenta até ficarem bem misturados. Você pode adicionar uma colher de sopa de água ou leite para obter uma textura mais fofa.
- Aqueça a panela:** Coloque uma frigideira antiaderente em fogo médio e adicione manteiga ou óleo.
- Cozinhe a omelete:** Assim que a manteiga derreter e borbulhar, coloque os ovos. Incline a frigideira para garantir que os ovos cubram uniformemente a superfície.
- Adicione recheios (opcional):** Quando os ovos começarem a endurecer nas bordas, mas ainda estiverem um pouco escorrendo no meio, polvilhe os recheios escolhidos sobre metade da omelete.
- Dobre e sirva:** Enquanto a omelete continua cozinhando, levante cuidadosamente uma das pontas e dobre-a sobre o recheio. Deixe cozinhar por mais um minuto e depois coloque-o em um prato.
- Aproveite:** Sirva quente, com mais sal e pimenta se necessário.



Nutrição

A tabela abaixo mostra os valores nutricionais por porção sem recheios adicionais.

| | |
|--------------|---------|
| Calorias | 277kcal |
| Carboidratos | 0g |
| Proteína | 20g |
| Gordura | 22g |

```
92
93   <table>
94     <tr>
95       <td>Calorias</td>
96       <td>277kcal</td>
97     </tr>
98     <tr>
99       <td>Carboidratos</td>
100      <td>0g</td>
101    </tr>
102    <tr>
103      <td>Proteína</td>
104      <td>20g</td>
105    </tr>
106    <tr>
107      <td>Gordura</td>
108      <td>22g</td>
109    </tr>
110  </table>
111
```





NOSSOS CONTATOS:



27 99500-7495



<https://beacons.ai/prismatech>



producaoprismatech@gmail.com



Avenida Jerônimo Monteiro 145, Vitória

