programa fazerBoloDeChocolate

1. Verificar fontes de energia.
   1. Verificar energia e gás de cozinha.
      1. Sem energia
         1. Pague a conta de luz e solicite a religação.
      2. Sem gás
         1. Solicite a troca e instalação do botijão.
      3. Se tiver energia e tiver gás de cozinha.
         1. Usar a combinação:
            1. Batedeira para o preparo da massa e fogão a gás para assar a massa de bolo.
      4. Se tiver energia e não tiver gás de cozinha.
         1. Usar a combinação:
            1. Batedeira para preparo da massa e fogão elétrico para assar bolo.
      5. Se não tiver energia e tiver gás de cozinha.
         1. Usar a combinação:
            1. Preparo da massa manual e fogão a gás para assar a massa de bolo.
   2. Prosseguir com programa fazerBoloDeChocolate apenas se tiver no mínimo a combinação “1)a.v.1.a.”
2. Escolha dos equipamentos e utensílios para o preparo do bolo.
   1. Separar os equipamentos.
      1. Se tiver energia e gás de cozinha.
         1. Usar a combinação:
            1. Batedeira para preparo da massa e fogão a gás para assar o bolo;
            2. Batedeira para preparo da massa e fogão elétrico para assar bolo.
      2. Se tiver energia e não tiver gás de cozinha.
         1. Usar a combinação:
            1. Batedeira para preparo da massa e fogão elétrico para assar bolo.
      3. Se não tiver energia e tiver gás de cozinha:
         * 1. Bowl de vidro, inox ou alumínio e fue/fouet ou garfo para o preparo da massa; e fogão elétrico para assar o bolo.
   2. Separar os utensílios.
      1. Separe uma forma compatível com o volume para receber a massa de bolo
3. Do preparo da massa.
   1. Separar os ingredientes
      1. 1 xícara de chá de leite.
      2. 1 xícara de chá de achocolatado em pó.
      3. 1 xícara de chá de açúcar.
      4. 2 xícaras de chá de farinha de trigo.
      5. 2 unidades de ovos.
      6. 1 xícara de manteiga.
   2. Mistura dos ingredientes.
      1. Separe as claras das gemas ao quebrar os ovos. Jogue as claras no recipiente que receberá a massa de bolo. Inicie a mistura e pare quando a mistura estiver com aspecto de espuma. Se a espuma não for branca descarte todo o material e reinicie o passo b.
      2. Adicione as gemas, e misture. Pare ao atingir uma mistura homogênea de cor creme. Se a cor for diferente descarte e reinicie no passo b.
      3. Adicione no recipiente o leite, açúcar, manteiga e o chocolate em pó. E inicie a mistura. Deixe de misturar assim que tiver uma mistura homogênea. Obtendo a homogeneidade, adicione farinha de trigo em pequenas porções. Misture até que a massa esteja homogênea e com bolhas de ar em sua superfície.
      4. Ao terminar essas etapas teremos a “massa de bolo pronta para assar”.
   3. Assar o Bolo
      1. Ligue o forno e selecione a temperatura em 180 graus e aguarde 10 minutos.
      2. Enquanto isso coloque a “massa de bolo pronta para assar” na forma.
      3. Passado o tempo, abra a tampa do forno e coloque a forma na grade e feche a tampa do forno.
      4. Após 15 minutos, abra a tampa do fogão e espete a massa do bolo com um garfo.
         1. Se o garfo ao sair do bolo estiver com massa.
            1. Feche a tampa do forno e continue a assar.
         2. Se o garfo ao sair do bolo estiver sem resquício de massa crua.
            1. Desligue o forno.
            2. Retire a forma e aguarde 30 minutos.
      5. Após as etapas o boloDeChocolateEstaPronto está pronto para o consumo.