

Etapa 1: Separar ingredientes necessários: 3 ovos, 4 colheres de margarina, 2 colheres de açúcar, 1 e ½ xícaras de leite, 3 xícaras de farinha, 1 colher de fermento

Etapa 2: Separar utensílios necessários: 2 vasilhas, batedeira, colher, garfo, forma

Etapa 3: Ligar forno para pré-aquecer

Etapa 4: Pegar vasilhas

Etapa 5: Até acabarem os ovos

- Quebrar ovo
- Separar a clara da neve
- Depositar a clara na vasilha 1
- Depositar a gema na vasilha 2

Etapa 6: Ligar batedeira

Etapa 7: Bater claras em neve na vasilha 1

Etapa 8: Desligar batedeira

Etapa 9: Adicionar margarina à vasilha 2

Etapa 10: Adicionar açúcar à vasilha 2

Etapa 11: Ligar batedeira

Etapa 12: Misturar o conteúdo da vasilha 2

Etapa 13: Acrescentar leite à vasilha 2

Etapa 14: Acrescentar farinha à vasilha 2

Etapa 15: Desligar batedeira

Etapa 16: Despejar o conteúdo da vasilha 1 na vasilha 2

Etapa 17: Adicionar fermento à vasilha 2

Etapa 18: Misturar o conteúdo da vasilha 2 gentilmente com a colher

Etapa 19: Pegar forma

Etapa 20: Despejar conteúdo da vasilha 2 na forma

Etapa 21: Abrir forno

Etapa 22: Colocar forma dentro do forno pré-aquecido

Etapa 23: Fechar forno

Etapa 24: Aguardar 40 minutos

Etapa 25: Abrir forno

Etapa 26: Usar o garfo para espetar a massa e verificar os dentes do garfo

Etapa 27: Se os dentes do garfo estiverem com massa, fechar novamente o forno e aguardar mais um pouco

Etapa 28: Senão, desligar o forno

Etapa 29: Abrir forno

Etapa 30: Retirar bolo do forno

Etapa 31: Fechar forno