

COPA DO MUNDO

Ano	Sede	Campeão	Vice
1930	Uruguai	Uruguai	Argentina
1934	Itália	Itália	Tchecoslováquia
1938	França	Itália	Hungria
1950	Brasil	Uruguai	Brasil
1954	Suíça	Alemanha Ocidental	Hungria
1958	Suécia	Brasil	Suécia
1962	Chile	Brasil	Tchecoslováquia
1966	Inglaterra	Inglaterra	Alemanha Ocidental
1970	México	Brasil	Itália
1974	Alemanha Ocidental	Alemanha Ocidental	Holanda
1978	Argentina	Argentina	Holanda
1982	Espanha	Itália	Alemanha Ocidental
1986	México	Argentina	Alemanha Ocidental
1990	Itália	Alemanha Ocidental	Argentina
1994	Estados Unidos	Brasil	Itália
1998	França	França	Brasil
2002	Japão/Coreia do Sul	Brasil	Alemanha
2006	Alemanha	Itália	França
2010	África do Sul	Espanha	Holanda
2014	Brasil	Alemanha	Argentina
2018	Rússia	França	Croácia
2022	Catar	Argentina	França

Observações:

•A Copa do Mundo de 1942 e 1946 foram canceladas devido à Segunda Guerra Mundial

•A próxima Copa do Mundo será em 2026, sediada conjuntamente por Estados Unidos, Canadá e México

BOLO DE CENOURA

Ingredientes

Bolo:

- 2 cenouras descascadas e picadas grosseiramente
- 1 xícara (chá) de Margarina (mais um pouco para untar a forma)
- 3 ovos
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (mais um pouco para enfarinhar a forma)
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Cobertura:

- 3 colheres (sopa) de Margarina
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó solúvel
- ½ xícara (chá) de leite

Modo de preparo

Bolo:

- 1 - Em um liquidificador, bata as cenouras, a margarina e os ovos;
- 2 - Em um recipiente, coloque o creme de cenouras e adicione o açúcar e a farinha peneirados e misture bem;
- 3 - Junte o fermento e misture um pouco mais;
- 4 - Despeje a massa em uma forma de furo no meio, untada e enfarinhada, e leve para assar em forno médio por, aproximadamente, 45 minutos.

Cobertura:

- 1 - Em uma panela, coloque todos os ingredientes da cobertura e cozinhe, misturando continuamente, até que forme uma cobertura lisa;
- 2 - Desenforme o bolo e cubra com a cobertura. Sirva.