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.