

Exercício

Agora com tudo que aprendeu até aqui, formate o texto a seguir da melhor forma possível

A melhor receita de bolo de chocolate

Quando se trata de uma sobremesa clássica e deliciosa, poucas opções são tão tentadoras quanto um bom bolo de chocolate. Esta receita simples e fácil de preparar é a solução perfeita para satisfazer aquele desejo por um doce delicioso e prazeroso.

Ingredientes

Massa

3 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de chocolate em pó ou achocolatado

1/2 xícara (chá) de óleo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

1 xícara (chá) de água quente

Cobertura

4 colheres (sopa) de leite

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de açúcar

Instruções

Massa

Em um liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo, o achocolatado e a farinha de trigo.

Despeje a massa em uma tigela e adicione a água quente e o fermento, misturando bem.

Despeje a massa em uma forma untada e asse em forno médio-alto (200° C), preaquecido, por 40 minutos.

Desenforme ainda quente.

Cobertura

Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo até levantar fervura.

Despeje ainda quente em cima do bolo.