Trageto

Siga na direção norte na Av. Rosa Teixeira Bueno em direção à R. Ten. Miguel José Pinheiro

Vire à direita na Av. Gov. Jânio Quadros e siga por 1,2 km

Continue para Av. Brasil por 1,9 km

Vire à direita na Av. Humberto de Campos por 550 metros

Vire à esquerda na R. Benedito Leite e siga por 120 metros

Vire à direita na R. Prudente de Morais por 170 metros

Continue para R. Francisco A Zeiler. O destino estará a direita

Café

Ingredientes (1 porção)

100 ml de água preferencialmente filtrada e próxima ao ponto de ebulição

1 colher de sopa de pó de café

Açúcar

Preparo

Inicialmente insira o coador sobre um recipiente adequado, como uma xícara, por exemplo;

Em seguida, coloque o filtro, seja de pano ou papel, dentro do coador;

Logo após, deposite o pó do café dentro do filtro;

Por fim, adicione a água quente a esse processo, de forma que o pó do café fique úmido e agua passe para o recipiente debaixo

BOLO DE CHOCOLATE

Inicialmente separe os ingredientes

* + 2 xícaras de farinha de trigo
  + 1 xícara de açúcar
  + 1 xícara de achocolatado em pó
  + 1 colher de sopa
  + 3 ovos
  + 1/2 xícara de óleo
  + 1 xícara de leite
  + 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)
  + Ligue o forno a 180°C.
  + Untar uma forma com manteiga e polvilhar com farinha de trigo.
  + Em uma tigela, coloque 2 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de açúcar, 1 xícara de achocolatado em pó e 1 colher de sopa de fermento em pó.
  + Misture bem os ingredientes secos.
  + Em outra tigela, bata 3 ovos, 1/2 xícara de óleo, 1 xícara de leite e 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional) até formar uma mistura homogênea
  + Adicione os ingredientes aqui
  + Misture bem até
  + Coloque uma massa na forma untada.
  + Coloque uma forma no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 a 40 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
  + Retirar o bolo do forno
  + Deixe esfriar na forma por cerca de 10 minutos.
  + Desinforme o bolo e deixe esfriar completamente antes de servir.
  + Bolo de chocolate pronto para ser consumido