**Exercício 1 – Minha resolução**

"Bata em uma batedeira a manteiga e o açúcar. Junte as gemas uma a uma até obter um creme homogêneo. Adicione o leite aos poucos. Desligue a batedeira e adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó, o fermento e reserve. Bata as claras em neve e junte-as à massa de chocolate misturando delicadamente. Unte uma forma retangular pequena com manteiga e farinha, coloque a massa nela e leve para assar em forno médio preaquecido por aproximadamente 30 minutos. Desenforme o bolo ainda quente e reserve."

**Entrada:** Batedeira, manteiga, açúcar, gemas, creme homogêneo, leite, farinha de trigo, chocolate em pó, fermento, calaras em neve, massa de chocolate, forma retangular pequena, forno.  
  
**Processamento:**

1- Bater manteiga e açúcar  
2- Juntar as gemas até obter creme homogêneo  
3- Adicionar leite aos poucos  
4- Desligar batedeira  
5- Adicionar farinha de trigo, chocolate em pó e fermento  
6- Reservar massa  
7- Bater as claras em neve  
8- Juntar a massa com as claras misturando delicadamente  
9- Passar manteiga e farinha na forma  
10- Colocar a massa na forma  
11- Pré-aquecer o forno por 30 min  
12- Colocar massa no forno  
13- Desformar o bolo quente  
14- Reservar bolo  
  
**Saída:**  
Bolo quente  
Bolo gostoso

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\***Resolução Kenzie**

Tarefa: Fazer um bolo de chocolate com cobertura

Entradas: Ingredientes, batedeira, forma.

Processamento:

- Ligue o forno em temperatura média.

- Coloque a manteiga na batedeira.

- Coloque o açúcar na batedeira.

- Ligue a batedeira.

- Enquanto houver gemas, junte uma gema e depois bata até obter

um creme homogêneo

- Adicione aos poucos o leite.

- Desligue a batedeira.

- Adicione a farinha de trigo.

- Adicione o chocolate em pó.

- Adicione o fermento.

- Reserve a massa obtida em um lugar temporário.

- Execute o algoritmo para obter as claras em neve.

- Junte as claras em neve à massa de chocolate que estava reservada.

- Misture esta massa delicadamente.

- Execute o algoritmo para untar a forma com manteiga e farinha.

- Coloque a massa na forma.

- Coloque a forma no forno.

- Espere 30 minutos.

- Tire a forma do forno.

- Desenforme o bolo ainda quente.

- Separe o bolo em um lugar temporário.

- Faça a cobertura segundo o algoritmo de fazer cobertura.

- Coloque a cobertura no bolo.

Saída: Bolo pronto para consumo.