

Exercício - Receita de Bolo

Referência: <https://www.w3schools.com/html>

Olá Pessoal, tudo bom? Espero que tenham gostado da leitura. Agora vamos praticar um pouco. Neste exercício iremos criar uma página apenas com HTML5 para a receita abaixo.

A ideia é aplicarmos os conceitos de "Títulos, Dados tabulados, Listas e Seções". Se quiserem implementar um pouco mais, podem criar um menu que navegue por âncora.

Com isso, vocês entenderão o conceito de semântica.

Premissas:

- Crie um repositório chamado "aprendendo-html";
- Crie um arquivo chamado index.html, este arquivo será usado para criar a marcação em HTML;

Bolo de Cenoura

Um receita saborosa para o seu café da tarde

<https://youtu.be/EGfaTlIBIHl> (embed iframe);

Preparo	40 min
Rendimento	8 porções
Tipo	Bolo
Custo	R\$ 10,00

Ingredientes

Massa

- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 3 cenouras médias raladas
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- 1 colher (sopa) de manteiga
 - 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
 - 1 xícara (chá) de açúcar
 - 1 xícara (chá) de leite
-

Modo de preparo

Massa

1. Em um liquidificador, adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois misture
2. Acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos
3. Em uma tigela ou na batedeira, adicione a farinha de trigo e depois misture novamente
4. Acrescente o fermento e misture lentamente com uma colher
5. Asse em um forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos

Cobertura

1. Despeje em uma tigela a manteiga, o chocolate em pó, o açúcar e o leite, depois misture
2. Leve a mistura ao fogo e continue misturando até obter uma consistência cremosa, depois despeje a calda por cima do bolo

Informações adicionais

Se o seu liquidificador for potente, o bolo todo pode ser feito nele. Você poderá seguir ao vídeo ou a receita escrita, o resultado sairá perfeito dos 2 modos. Utilize cerca de 250 g de cenoura para o bolo não solar. Se desejar uma cobertura mais leve, adicione 5 colheres de leite.
