

Sequência de Aprendizagem nº1- Comunicado/ Artigo Científico/Artigo Técnico.

Professora: Maria Celeste Alves.

Data: 25 de Setembro de 2009

Professora Estagiária: Susana Paiva.

Ficha de Trabalho Nº3 (Artigo científico/Artigo técnico.)

Bolo de Chocolate:



Ingredientes

Massa:

3 chávenas de farinha de trigo integral
2 colheres de chá de bicarbonato de sódio
 $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal
 $\frac{3}{4}$ de chávena de cacau
 $\frac{3}{4}$ de chávena de margarina
2 chávenas de açúcar
 $\frac{1}{4}$ chávena de água
2 chávenas de leite de soja

Cobertura:

1 chávena de água fria
5 colheres de sopa de farinha
1 chávena de açúcar
3 colheres de sopa de cacau
1 pitada de sal
3 colheres de sopa de margarina
amêndoas ou coco ralado q.b

Modo de Preparação

Misture a farinha, o bicarbonato, o sal e o cacau numa tigela. Bata a margarina com o açúcar noutro recipiente. Adicione a água aos poucos e bata bem.

Adicione a mistura de farinha a este creme, a pouco e pouco, alternadamente com o leite.

Deite a massa numa forma untada com um pouco de óleo e polvilhada com farinha. Coza no forno, a 350°C, durante 45-50 minutos.

Para a cobertura, misture a farinha e a água numa panela. Cozinhe em fogo médio, mexendo bem, até se tornar espesso e suave. Deixe arrefecer completamente, colocando a panela dentro de um recipiente com um pouco de água fria. Bata o resto dos ingredientes e depois adicione à mistura de farinha. Misture tudo muito bem e barre o bolo com este creme. Por fim, polvilhe o bolo com amêndoas raladas ou coco ralado.