

Porque crescem os bolos?

Porque crescem os bolos?

Material

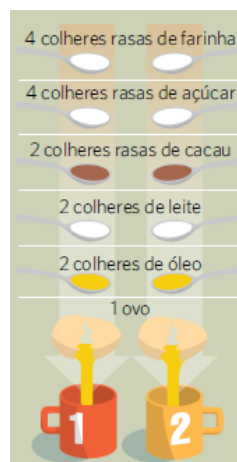
De que precisamos...

— 2 canecas; farinha; açúcar; cacau; leite; ovo; óleo; colher de sopa; colher de café; garfo; micro-ondas.

Procedimento

O que e como vamos fazer...

- 1 Em cada caneca deitar:
 - 4 colheres rasas de farinha;
 - 4 colheres rasas de açúcar;
 - 2 colheres rasas de cacau;
 - 2 colheres de leite;
 - 2 colheres de óleo;
 - 1 ovo.



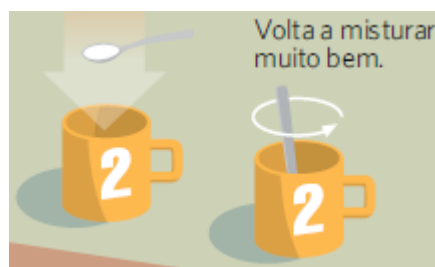
- 2 Misturar tudo muito bem com a ajuda de um garfo.

- 3 Em apenas uma das canecas junta uma colher de café com fermento.

- 4 Voltar a misturar muito bem.

- 5 Colocar as duas canecas no micro-ondas, no máximo da potência (660 W) durante 6 minutos.

- 6 Retirar as canecas do micro-ondas. Cuidado que estão muito quentes.



Observação / Registo

O que observamos...