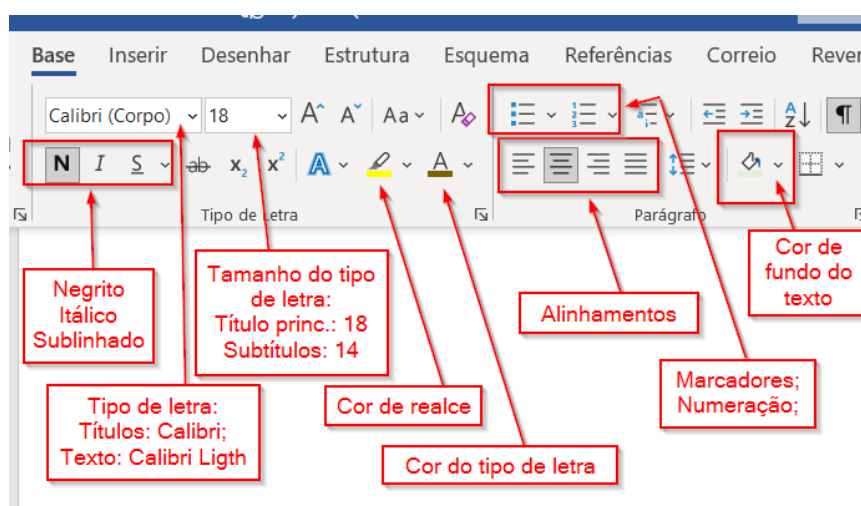


Nome da Ação: 7846 - Informática—noções básicas	Formador/a: João Soares
Tipo de avaliação: Diagnóstica___ Formativa <u>X</u> Sumativa___	Classificação:
ATIVIDADE MS Word – Ficha 2	

1. Abra o processador de texto *Microsoft Office Word* e guarde o documento (**CTRL + G**) na pasta do MS Word com o nome **MS Word-FT2**.
2. Transcreva para o MS Word da página seguinte, referente a uma receita de bolo, e formate-o ao gosto. Deixo aqui as ferramentas utilizadas do separador **Base**:



NOTA:

O texto já se encontra formatado, e você também o poderá fazer à medida que o escreve;
A imagem foi copiada da Web, colada abaixo do título com a opção de **moldagem de texto: Quadrado**.

A imagem não tem de ser igual à do texto seguinte.

Bolo de cenoura com brigadeiro

Quem é que gosta de preparar à tarde um bolinho? A família vai adorar esta surpresa. Prepare um bolo de cenoura com camadas de chocolate e sinta-se nas nuvens, este bolo é de facto uma delícia. Vejamos esta receita. Bom apetite!



Ingredientes: Massa

- ☐ 270 gramas de CENOURAS
- ☐ 200 ml de ÓLEO
- ☐ 3 OVOS
- ☐ 360 gramas de AÇÚCAR CRISTAL
- ☐ 240 gramas de FARINHA DE TRIGO
- ☐ 8 gramas de FERMENTO EM PÓ
- ☐ 1 pitada de SAL

Ingredientes: Recheio

- ☐ 400 gramas de CREME DE LEITE (sem soro)
- ☐ 400 gramas de CHOCOLATE MEIO AMARGO PICADO
- ☐ 2 colheres de sopa de UÍSQUE

Ingredientes: Cobertura

- ☐ 2 latas de LEITE CONDENSADO
- ☐ 300 gramas de CHOCOLATE MEIO AMARGO
- ☐ 40 gramas de MANTEIGA
- ☐ 1 caixa de CREME DE LEITE

Modo de Preparo: Massa

1. Pique as cenouras e coloque-as no liquidificador.
2. Acrescente o óleo, os ovos e o açúcar.
3. Bata até que tudo se misture.
4. Despeje a mistura em uma tigela grande.
5. Acrescente a farinha peneirada e o fermento.
6. Coloque o sal a gosto e mexa bem com um batedor.
7. **DICA:** misture de baixo para cima, do centro para as bordas.
8. Divida a massa em 3 formas untadas e enfarinhadas de 21cm, com papel manteiga no fundo.
9. Leve para assar no forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

Modo de preparo: Recheio

1. Coloque o creme de leite numa panela e leve em lume brando até ficar morno.
2. **DICA:** se você for usar o creme de leite em lata, tire o soro antes!
3. Coloque o chocolate no liquidificador e despeje o creme de leite morno por cima.
4. **DICA:** antes de bater a mistura, feche o liquidificador com a tampa e deixe o chocolate derreter por 3 minutos.

5. Adicione o uísque e bata até obter um creme homogêneo.

Modo de preparo: Cobertura

1. Coloque numa panela o leite condensado, o chocolate picado (ou em gotas) e a manteiga.
2. Ligue fogão em lume médio/baixo e mexa sem parar.
3. Adicione o creme de leite assim que atingir o ponto de brigadeiro (quando a mistura desgrudar completamente do fundo da panela).
4. Misture por mais 1 ou 2 minutos e desligue.
5. Separe uma pequena parte num recipiente pequeno e despeje o restante noutra vasilha.
6. Leve o recipiente pequeno ao frigorífico.

Montagem

1. Numa forma de 21 cm com o fundo removível, forre a lateral com acetato.
2. Quando os bolos já tiverem arrefecidos, corte o topo de todos para ficarem retos e coloque a primeira camada do bolo no fundo da forma.
3. Despeje metade da mousse por cima, dê leve batidinhas e leve para o congelador por mais ou menos 10 minutos.
4. Coloque a outra camada de bolo por cima e pressione ligeiramente para compactar.
5. Despeje o restante da mousse e leve para o congelador por mais 10 minutos.
6. Encaixe a última parte do bolo e coloque-o no congelador novamente até firmar.
7. Retire o bolo do congelador e cubra toda a sua superfície com o brigadeiro.
8. Faça bolinhas de brigadeiro com o creme do recipiente pequeno e decore o topo do seu bolo com as mesmas.
9. Finalize a decoração colocando granulado em toda a borda inferior do bolo e aproveite!

Receita retirada do site: <https://www.daninoce.com.br/receitas/bolo-de-cenoura-com-brigadeiro-em-camadas/>

3. Guarde o documento e feche-o.