

Aceita o desafio e encontra as quantidades corretas para cada um dos ingredientes.

Bom apetite!

Ingredientes:

Massa ($x^2 - \sqrt[5]{10^3 \times 100} = \sqrt{18} \times \sqrt{2}$):

- ✓ $\sqrt{x} + 1 \rightarrow$ cenouras médias;
- ✓ $x \rightarrow$ ovos;
- ✓ $\frac{1}{\sqrt{x}} \rightarrow$ xícara (chá) de óleo;
- ✓ $\frac{x+1}{\sqrt{x}} \rightarrow$ xícara (chá) de farinha de trigo;
- ✓ $\frac{2\sqrt{x}}{2} \rightarrow$ xícara (chá) de açúcar;
- ✓ $\frac{x^3}{\sqrt{4096}} \rightarrow$ colher (sopa) de fermento em pó.



Cobertura ($x = (\sqrt[4]{256} + \sqrt[3]{216})^2$):

- ✓ $x \rightarrow$ g de chocolate;
- ✓ $\frac{x^2}{2500} \rightarrow$ colher (sopa) de leite;
- ✓ $\frac{x \div 4}{25} \rightarrow$ colher (sopa) de manteiga.

Preparação:

Massa:

- 1º- Retira a casca das cenouras, corta-as em pedaços, lava-as e cozinha-as cobertas com água;
- 2º- Escorre a água e deixa que as cenouras arrefeçam;
- 3º- No liquidificador, bate as cenouras cozidas, os ovos e o óleo;
- 4º- Despeja a mistura num recipiente e mistura o açúcar e a farinha de trigo peneirada com o fermento;
- 5º- Coloca a massa numa fôrma untada e leva ao forno pré-aquecido (180°C), por 40 minutos.

Cobertura:

Junta todos os ingredientes numa pequena caçarola e leve ao lume brando, mexendo continuamente até se formar uma cobertura homogénea e cremosa.

Criado por Luana Oliveira, aluna do 10.º C