Modo de preparo do Bolo de chocolate crocante

<u>Massa</u>
(bater) os ovos inteiros com o açúcar por 10 minutos
(diminuir) a velocidade da batedeira e (juntar) a água misturada ao
óleo (desligar) e (misturar) delicadamente a farinha
peneirada juntamente com o chocolate em pó, o amido de milho, o sal e o fermento em
pó (colocar) a massa em assadeira untada e polvilhada com
farinha de trigo (levar) ao forno médio (180°C), pré-aquecido, para
assar.
<u>Creme</u>
(bater) no liquidificador o leite, o leite condensado, as gemas, o
chocolate em pó e o amido de milho (levar) ao fogo juntamente com a
manteiga (mexer) até engrossar (retirar) do fogo.
(juntar) a baunilha e o creme de leite (colocar) um
pedaço de filme plástico sobre a superfície do creme para não criar película enquanto
esfria.
Recheio
(levar) ao fogo o açúcar com a manteiga (deixar)
caramelizar (juntar) a castanha de caju ou as nozes, e
(despejar) sobre mármore
untado (deixar) esfriar e
(quebrar) em pedaços.
(colocar) em um saco
plástico com o leite em pó e
(bater) com um martelo de
carne para triturar.
(reservar).
<u>Calda</u>
Numa panela, (misturar) todos os ingrediente, exceto o rum, e
(levar) para ferver em fogo baixo, por 4 minutos (retirar)
do fogo e (juntar) o rum (reservar).
Montagem do bolo
(cortar) a massa do bolo ao meio, e (regar) com a calda.
(espalhar) uma camada farta de creme e metade do crocante.
(colocar) a outra massa do bolo com a a parte do corte virada para cima.
(regar) com a calda, (espalhar) o creme por todo o
bolo e (salpicar) o restante do crocante por cima (levar) à
geladeira (servir) bem gelado.

https://educacao.uol.com.br/planos-de-aula/fundamental/portugues-receitas-e-o-modo-imperativo.htm?cmpid=copiaecolalico