Sobremesas

BOLO DE CHOCOLATE QUE SAI SEMPRE BEM

Receita de Fã
Fácil
55 Min.
10-12 Doses

INGREDIENTES

- 4 OVOS L
- 1 CHÁVENA E MEIA (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 2 CHÁVENAS (CHÁ) DE FARINHA
- 1 CHÁVENA (CHÁ) DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA (CHÁ) DE LEITE
- 1 CHÁVENA (CHÁ) DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO EM PÓ
- MEDIDA DA CHÁVENA = 250 ML

CONFEÇÃO

1. Pré aqueça o forno a 180º.
2. Com a lâmina batedora e sem o copo de vapor, batem-se muito bem os ovos com o açúcar (velocidade 8, 8 minutos).
3. Adiciona-se o leite e o óleo e bate-se um pouco mais (velocidade 8, 2 minutos).
4. Junta-se o chocolate em pó (bate-se mais 2 minutos, na mesma velocidade).
5. Termina-se envolvendo a farinha misturada com o fermento (velocidade 4, 30 segundos).
6. Vai ao forno em forma untada e polvilhada por cerca de 45 minutos.
7. (Foto gentilmente cedida por Pedro Vitorino)