

# BOLO DE CHOCOLATE E NOZES



## CONFEÇÃO

2. Coloque a borboleta no copo e adicione os ovos e o açúcar e programe 5 minutos 35 ° vel5. Quando terminar o tempo, programe mais 3 min na mesma velocidade, mas sem temperatura.
3. Adicione a courgette e misture 10 segundos. vel.5. Adicione o chocolate em pó as natas ou o iogurte e o leite, e programe 30 seg./ Vel. 5. Adicione a farinha, as nozes picadas e o fermento e programe 15 Seg/. Vel. 3.
4. Quando terminar o tempo, ajude a envolver com a espátula, se necessário.
5. Verter a massa numa forma untada e polvilhada com farinha e leve ao forno pré-aquecido a 180Cº cerca de 45-50 mn.

## INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 200 G. AÇÚCAR
- 150 G. COURGETTE RALADA
- 100 G. CHOCOLATE EM PÓ
- 1 IOGURTE GREGO
- 100 ML DE LEITE
- 200 G. FARINHA
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 75G NOZES TRITURADAS