

BOLO DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 250 GR DE AÇÚCAR
- 300 GR DE FARINHA COM FERMENTO
- 1 TABLETE CHOCOLATE NEGRO
- 1 PACOTE NATAS
- 100 GR DE MANTEIGA
- 1 COLHER DE SOPA FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Na CC com acessório batedor adicionar ovos e açúcar vel 8 / 8 minutos sem bocal.

2. Entretanto no bule da tupperware colocar o chocolate, manteiga e natas levar ao microondas por cerca 2 minutos, mexer verificar se está derretido o chocolate se não colocar mais tempo. Deixar arrefecer.

3. Adicionar aos ovos pelo bocal na vel 6 / 30 seg.

4. Juntar farinha misturada com o fermento vel 4 / 10 seg.

5. Se não ficar bem envolvida, acabar com espátula.

6. Colocar numa forma untada com manteiga levar ao forno até cozer a 180°C.
