

BOLO DE CHOCOLATE SEM OVOS



INGREDIENTES

- FARINHA (2 CHÁVENAS E 1/2)
- AÇÚCAR (1 CHÁVENA)
- BICARBONATO DE SÓDIO (2 COLHERES DE CAFÉ)
- CHOCOLATE EM PÓ (1/2 CHÁVENA)
- ÓLEO (1/2 CHÁVENA)
- ESSÊNCIA DE BAUNILHA (2 COLHERES DE CHÁ)
- VINAGRE DE SIDRA (2 COLHERES DE CHÁ)
- ÁGUA (1 CHÁVENA)

CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180°C.

2. Na taça da CC com a lâmina de amassar/triturar colocar a farinha, o açúcar, o bicarbonato de sódio, o chocolate em pó e misturar na V8 - 1 a 2 minutos. Verificar se ficou bem misturado e se necessário aumentar o tempo.

3. Programar V8 - 8 min com a tampa de vapor retirada e ir adicionando um ingrediente de cada vez, começando pelo óleo, a essência de baunilha, o vinagre, e a água e depois colocar a tampa de vapor. No final do tempo verificar se ficou bem misturado e se necessário misturar mais um pouco.

4. Verter a mistura para uma forma grande ou formas individuais previamente untadas e polvilhadas.

5. Coze no forno a 180°C durante cerca de 30-40min. consoante o tipo de forma.

7. Medida = chávena de chá
