

# CHIFFON DE CHOCOLATE



## CONFEÇÃO

1. 1Ligue o forno a 160°.

---

---

---

4. 2.Coloque no copo o acessório batedor. Junte no copo o açúcar, os ovos, o óleo, água morna, o cacau e programe 6 minutos , velocidade 6, 40°.

---

---

6. 3.Em seguida programr 3 minutos em velocidade 5 ,sem temperatura.

---

---

8. 4. Junte a farinha e o fermento e selecione P2 massas.

---

---

10. 5. Untar forma com manteiga e farinha. Colocar na forma a preparação e levar ao forno durante 45 minutos. Va fazendo o teste do palito uma vez que o tempo de cozedura depende da forma e do forno.

---

## INGREDIENTES

- 2 COLHERES DE CHÁ DE FERMENTO
- 300G DE FARINHA
- 100G DE CACAU
- 100G DE ÁGUA MORNA
- 100G DE ÓLEO
- 6 OVOS
- 300G DE AÇÚCAR (REDUZI PARA 200G )