

# BOLO DE CHOCOLATE NESQUICK



## INGREDIENTES

- PARA O BOLO:
- 3 OVOS
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE FARINHA C/ FERMENTO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO EM PÓ
- 1 COLHER DE CHÁ DE NESQUICK EM PÓ
- 1/4 CHÁVENA DE ÓLEO DE GIRASSOL
- 1/4 CHÁVENA DE ÁGUA A FERVER
- PARA A CALDA:
- 1/2 PACOTE DE NATAS
- 3 COLHERES DE SOPA DE NESQUICK EM PÓ (BEM CHEIAS)
- 1 COLHER DE SOPA DE PLANTA SABOR A MANTEIGA

## CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180°

---
2. Colocar o acessório batedor

---
3. Adicionar os ovos e o açúcar e programar vel.6 / 5min

---
4. Juntar a farinha, o fermento, o Nesquick, peneirar tudo para dentro da taça e programar vel.3 / 1min

---
5. Juntar o óleo e a água a ferver e programar vel.3 / 30seg.

---
6. Untar uma forma de pudim inglês

---
7. Transferir a massa para a forma e levar ao forno cerca de 40min. ou fazer o teste do palito com um pauzinho de espetada para ver como está no fundo

---
8. Entretanto leve a lume brando num tachinho pequeno todos os ingredientes para a calda, mexendo sempre com uma vara de arames até estar tudo bem derretido e misturado

---
9. Assim que o bolo passar no teste do palito, ainda dentro do forno, use um pauzinho de espetada e espete por todo o bolo e verta a calda por cima

---
10. Deixe repousar dentro do forno por 2/3min., deixe arrefecer um pouco e com muito cuidado desenforme

---

---
12. DICA: Aquando da cozedura no forno se vir que por cima começa a ficar no ponto mas do meio para baixo está líquido, mude o calor só para baixo.

---