

# BOLO FOFO DE CHOCOLATE



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).

---
2. Coloque a manteiga e os cubos de chocolate na taça com a lâmina para amassar/triturar. Ligue o aparelho na velocidade 3 a 45 °C durante 10 min.

---
3. Junte os ovos, o açúcar, as amêndoas e o fermento, seleccione o programa de massa P3.

---
4. Revista uma forma com rebordos altos com papel vegetal. No final do programa, deite a preparação na forma e deixe cozer durante cerca de 20-30 min.

---
5. Deixe arrefecer antes de saborear o bolo.

---

## INGREDIENTES

- 200 G CHOCOLATE PRETO
- 100 G MANTEIGA AMOLECIDA
- 3 OVOS
- 120 G AÇÚCAR AMARELO
- 150 G AMÊNDOAS MOÍDAS
- 6 G FERMENTO QUÍMICO