

BOLO DE CHOCOLATE NO MICRO-ONDAS



CONFEÇÃO

1. Coloque no copo da CC a lâmina de amassar e adicione o açúcar com os ovos, programe V.5 1 minuto;

2. De seguida adicione a farinha, chocolate em pó programe V.6 2 minutos, após 1 minuto adicione o leite e a água morna e deixe o programa terminar.

3. Por fim passe uma forma de silicone por água fria e adicione o preparado; Levar ao microondas em temperatura máxima cerca de 7 a 8 minutos .

5. Cobertura:

7. Derreta o chocolate no microondas com as 2 colheres sopa de leite, depois mexa e coloque por cima do bolo, polvilhando com Côco ralado.

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 200 GR AÇÚCAR
- 200 GR FARINHA C/ FERMENTO
- 150 GR CHOCOLATE EM PÓ
- 100 ML LEITE
- 100 ML ÁGUA MORNA
- COBERTURA:
- 1/2 TABLETE CHOCOLATE NEGRO
- 2 COLHERES SOPA LEITE
- CÔCO RALADO Q.B