

# BOLO DE CHOCOLATE HUMIDO



## INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 200 GR AÇÚCAR AMARELO
- 250 GR FARINHA
- 100 GR MARGARINA
- 200 ML LEITE
- 1 C. SOBREMESA FERMENTO PÓ
- 100 GR CHOCOLATE CACAO OU LEITE
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 3 C. SOPA CHOCOLATE PÓ

## CONFEÇÃO

1. Ligue o forno a 180°
2. Coloque o acessório batedor e junte as claras, programar V.7 / 5 minutos;
3. Retire as claras em castelo para um recipiente e troque o acessório batedor por acessório de Amassar e junte o açúcar, margarina e as gemas, programar V.8 / 4 minutos;
4. De seguida junte o cacao, leite , fermento pó e a farinha, programar V.10 / 40 segundos;
5. Junte as claras em castelo e volte a programar V.7 /1 minuto ( caso as claras não estejam bem envolvidas, envolva com a ajuda da espátula);
6. Unte uma forma com margarina e polvilhe com farinha e junte o preparado. Leve ao forno cerca de 40 a 45 minutos ( verifique a cozedura com um palito).
7. Recheio: coloque o leite condensado numa taça e junte as colheres de chocolate pó, mexa e leve ao microondas cerca de 1 minuto.
8. Assim que o bolo esteja cozido, retire do forno e deixe arrefecer um pouco. Pique-o com um palito e verta metade do preparado do leite condensado de chocolate . Deixe incorporar bem o recheio e depois desenforme e coloque o restante recheio por cima. Pode polvilhar no fim com cacao em pó, côco ralado ou simples.
9. bom apetite! :)