

# BOLO DE CHOCOLATE



## CONFEÇÃO

1. Bolo: coloque a lâmina amassar, junte os ovos, o açúcar e programe p1 das massas

---

2. Junte o óleo e o leite e novamente p1

---

3. Junte a farinha e o fermento e novamente p1.

---

4. Vai ao forno a 170 graus durante 40 min

---

6. Buttercream: com o batedor na taça coloque a manteiga e bata durante 1 min. Junte o açúcar, o leite e a pasta de baunilha e bata mais 1 min

---

8. Drip: aqueça as natas e junte ao chocolate e junte o corante que desejar

---

## INGREDIENTES

- BOLO: 4 OVOS, 2 CHÁVENAS DE AÇÚCAR, 1 CHÁVENA DE ÓLEO, 1 CHÁVENA DE LEITE, 1 CHÁVENA DE CHOCOLATE, 2 CHÁVENAS FARINHA E 1 COLHER SOBREMESA DE FERMENTO
- PARA A DECORAÇÃO:
  - 2 TWIX
  - PEPITAS COLORIDAS
  - CARAMELO LIQUIDO
- BUTTERCREAM: 250GR DE MANTEIGA SEM SAL, 420G AÇÚCAR EM PÓ, 3 COLHERES SOPA LEITE, 2 COLHERES DE CHÁ DE PASTA DE BAUNILHA
- DRIP: 80G CHOCOLATE BRANCO, 50 G NATAS E CORANTE EM GEL