

# BOLO DE CHOCOLATE SIMPLES



## CONFEÇÃO

1. Ligue o forno nos 200°

---
2. Coloque a lâmina de bater no copo da CC e separe as gemas das claras. Introduza as claras e programe V6 /6 minutos (até ficar em castelo) e sem o bucal da tampa.

---
3. De seguida retire as claras e reserve.

---
4. Substituir o acessório bater pelo acessório de amassar.

---
5. Introduza as gemas e o açúcar, programe V6 /1minuto.

---
6. Depois junte os restantes ingredientes menos as claras. E programe V5 / 2minutos.

---
7. Por fim retire a lâmina do copo e introduza as claras envolvendo com a espátula.

---
8. Coloque numa forma previamente untada com margarina e polvilhada com farinha e leve ao forno cerca de 20 a 30 minutos.

---
9. Verifique a cozedura e bom apetite :)

---

## INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 2 CHÁVENAS FARINHA TRIGO T55 SEM FERMENTO
- 2 CHÁVENAS AÇÚCAR
- 1/2 CHÁVENA ÓLEO
- 1/2 CHÁVENA ÁGUA QUENTE
- 1 COLHER SOBREMESA FERMENTO
- 1 EMBALAGEM DE MOUSSE CHOCOLATE INSTANTÂNEO