

BOLO DE CASTANHAS E CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 250 GR FARINHA DE CASTANHAS
- 4 OVOS
- 300 ML LEITE
- 2 COLHERES SOPA CHOCOLATE EM PÓ
- 100 GR CHOCOLATE EM BARRA
- 120 GR AÇÚCAR
- 1 COLHER SOPA FERMENTO(TIPO ROYAL)

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer forno a 180º.

2. Acessório batedor

3. Bater os ovos e açúcar na velocidade 7, 7 minutos.

4. Juntar o leite, chocolate em pó e chocolate em barra (derretido no microondas, por exemplo) e programar velocidade 6, 4 minutos.

5. Juntar a farinha e o fermento peneirados e programar velocidade 4, 30 segundos.

6. Levar ao forno por cerca de 35 minutos em forma untada.

7. Receita de Ana Margarida Raposeiro
