## Receita de Fã Fácil 45 Min. 1-12 Doses

## BOLO DE CHOCOLATE HÚMIDO



## **INGREDIENTES**

- 2 CHÁVENAS FARINHA PARA BOLOS
- 1 CL SOBREMESA FERMENTO EM PÓ
- 1 CHÁVENA CHOCOLATE EM PÓ
- 1 CHÁVENA AÇUCAR AMARELO
- 1/2 CHÁVENA ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE ÁGUA MORNA
- 3 OVOS
- (CHAVENA DE 250ML)

## CONFEÇÃO

- 1. Misturar os ovos como açucar , velocidade 7 por 7 minutos
- 2. Acrescentar o chocolate em pó, o oleo , a água , bater mais 2 minutos na velocidade 7
- 3. Acrescentar a farinha e o fermento , vel 5 por 1 minuto ( confirmar se a farinha ficou bem mexida )
- 4. Untar a forma com manteiga ou spray
- 5. Aquecer o formo a 180º
- 6. Levar ao forno ( no meu 30 minutos )