

BOLO DE CHOCOLATE HÚMIDO



CONFEÇÃO

1. Misturar os ovos como açúcar , velocidade 7 por 7 minutos
2. Acrescentar o chocolate em pó, o óleo , 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 forno a 180º
6. Levar ao forno (no meu 30 minutos)

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)