

BOLO CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Bater os ovos com o açúcar velocidade 8, 8 minutos com a lâmina misturadora.
2. Adicionar o leite e o óleo e bate-se um pouco mais na velocidade 8 durante 2 minutos.
3. Junta-se o chocolate em pó e bate-se mais 2 minutos na velocidade 8.
4. Mistura-se a farinha com o fermento na velocidade 4 por 30 segundos.
5. Vai ao forno em forma untada e polvilhada com farinha por cerca de 45 minutos a 180°.
6. Esperar arrefecer, desenformar e polvilhar com açúcar em pó

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 1 COPO E MEIO DE AÇÚCAR
- 2 COPOS DE FARINHA
- 1 COPO DE ÓLEO
- 1 COPO DE LEITE
- 1 COPO DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 COLHER DE FERMENTO EM PÓ
- AÇÚCAR EM PÓ PARA POLVILHAR
- MEDIDA DO COPO = 250