

BOLO MÁGICO



INGREDIENTES

- 1 MASSA FOLHADA REDONDA
- 4 OVOS
- 1+ 1/2 CHÁVENA DE CHÁ DE AÇÚCAR
- 1/2 CHÁVENAS DE ÓLEO DE GIRASSOL
- 1 CHÁVENA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO
- 1/2 CHÁVENA DE ÁGUA MORNA
- CÔCO RALADO (ACRESCENTEI)

CONFEÇÃO

1. Forrar uma forma com a massa folhada e picar com um garfo.

3. Com o acessório batedor na taça, bater os ovos com o açúcar, chocolate e o óleo na vel. 3 35° 3 min.

5. Bater mais 3 min sem temperatura.

7. Acrescentar a farinha e o fermento e bater 40 seg vel. 4.

9. Adicionar a água e envolver 40 seg vel. 4.

11. Verter sob a massa folhada e levar ao forno pré-aquecido e ventilado nos 180° cerca de 25min (no meu deixei mais um pouquinho).

13. Decorei com côco ralado (opcional)
