

# 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)  
\_\_\_\_\_