

BOLO DE CHOCOLATE COM NOZES



CONFEÇÃO

1. Deite as nozes na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, pique 5 segundos na velocidade 7, retire e reserve as nozes.
2. Deite a margarina, o açúcar e os ovos e seleccione o Programa de Massas P3, durante 3 minutos e 40 segundos, adicionando a farinha misturada
3. com o fermento e o chocolate em pó quando faltarem 2 minutos para terminar o programa.
4. Pré-aqueça o forno a 180°C, unte uma forma com margarina e polvilhe-a com farinha. Verta-lhe o preparado anterior, polvilhe com as nozes picadas por cima e leve ao forno durante cerca de 40 minutos ou até ficar bem cozido. Retire do forno, desenforme, deixe arrefecer e sirva decorado a gosto. Pode polvilhar com açúcar em pó.

INGREDIENTES

- 200 G DE FARINHA
- 200 G DE AÇÚCAR
- 100 G DE MARGARINA
- 100 G DE MIOLO DE NOZ
- 50 G DE CHOCOLATE EM PÓ
- 6 OVOS
- 1 COLHER (CHÁ) BEM CHEIA DE FERMENTO EM PÓ
- MARGARINA PARA UNTAR
- FARINHA PARA POLVILHAR