

BOLO DE CHOCOLATE INFALÍVEL



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 2 CHÁVENAS DE CHÁ DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE ÓLEO
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE LEITE
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE CHOCOLATE EM PÓ
- 2 CHÁVENAS DE CHÁ DE FARINHA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina de amassar. Juntar os ovos e açúcar e carregar programa de massas P1.

2. Juntar o óleo, leite e chocolate e P1 novamente.

3. Juntar a farinha e o fermento à massa e P1 da massa novamente.

4. Colocar na forma e levar ao forno a 170 graus durante 40 minutos (teste do palito).
