

# INGREDIENTES

## **Massa:**

- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de fermento
- 1 xícara (chá) de leite

## **Calda:**

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 7 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 latas de creme de leite com soro
- 3 colheres (sopa) de açúcar

# MODO DE PREPARO

## **Massa:**

1. Em um liquidificador adicione os ovos, o chocolate em pó, a manteiga, a farinha de trigo, o açúcar e o leite, depois bata por 5 minutos.
2. Adicione o fermento e misture com uma espátula delicadamente.
3. Em uma forma untada, despeje a massa e asse em forno médio (180 °C) preaquecido por cerca de 40 minutos. Não se esqueça de usar uma forma alta para essa receita: como leva duas colheres de fermento, ela cresce bastante! Outra solução pode ser colocar apenas uma colher de fermento e manter a sua receita em uma forma pequena.

## **Calda:**

1. Em uma panela, aqueça a manteiga e misture o chocolate em pó até que esteja homogêneo.
2. Acrescente o creme de leite e misture bem até obter uma consistência cremosa.
3. Desligue o fogo e acrescente o açúcar.

## **INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

Um bom **bolo de chocolate fofinho** aquece o coraçãozinho, né? Quer deixar essa receita ainda mais deliciosa e chocolatada? Adicione na massa chocolate meio amargo derretido em **banho-maria**! O sabor vai ficar ainda mais intenso e incrível, não vai dar vontade de parar de comer!

Peneirar ingredientes, na hora de fazer a massa, ajuda com que ela fique ainda mais linda e cresça bastante! Por isso, peneire a farinha de trigo e os ovos antes de adicioná-los à massa! A **farinha peneirada** evita gruminhos na massa, fazendo com que

fique lisa e cresça melhor, e os **ovos peneirados** tiram o gosto ou odor do ovo da receita, deixando o cheirinho de chocolate tomar conta de tudo! Incrível, né?

Caso ache necessário, você pode fazer seu **bolo de chocolate na batedeira** em vez de fazer no liquidificador, o resultado fica perfeito também!