

Bolo de Chocolate



INGREDIENTES

Massa:

- 1 xícara de chá de leite morno
- 3 unidades de ovo
- 4 colheres de sopa de margarina derretida
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Bata bem todos os ingredientes (menos o fermento) da massa no liquidificador, aproximadamente 2 a 3 minutos
2. Acrescente o fermento e bata por mais uns 15 segundos
3. Coloque em uma fôrma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo
4. Asse por cerca de 40 minutos em forno médio (180º graus), preaquecido