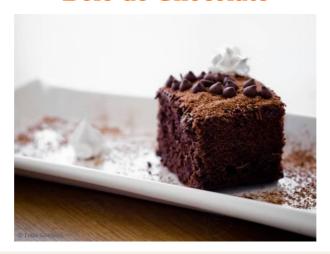
Bolo de Chocolate



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:

- Bata bem todos os ingredientes (menos o fermento) da massa no liquidificador, aproximadamente 2 a 3 minutos
- 2. Acrescente o fermento e ata 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