RECEITA DE BOLO DE CHOCOLATE



1º Passo - Pegar os ingredientes: Ovos, leite, farinha, açúcar, manteiga e achocolatado em pó.

2º Passo - Pré-aquecer o forno: Na temperatura entre 180°C a 200°C.

3º Passo - Pregar a forma e untar: Unte a forma com manteiga ou utilize papel-manteiga para evitar que o bolo grude.

4º Passo - Dosar os ingredientes se necessário no caso a farinha e o açúcar

5º Passo - Misturar os ingredientes secos: Em uma tigela, misture a farinha e o achocolatado em pó e o açúcar.

6º Passo - Misture os ingredientes molhados: Em outra tigela, bata os ovos, adicione o leite e a manteiga derretida e mexa bem.

7º Passo - Misturar todos os ingredientes até obter uma massa com textura homogênea.

8º Passo - Despejar a mistura homogênea na forma untada..

9º Passo - Colocar a forma para assar no forno.

10º Passo - Colocar alarmes para evitar que queime 45min.

11º Passo - Após o termino do tempo de alarme, verifique com um palito ou um garfo se ao espetar no bolo se o palito ou garfo sai molhado se assim sair deixe mais 10 min e teste novamente até retirar o palito ou garfo seco.

12º Passo - Após o termino do tempo de alarme esperar esfiar o bolo na forma para desenformar

13º Passo - Bolo desenformado decore como desejar

14º Passo - Sirva -se e bom apetite

**By Ana Paula Sena**