1. Coloque todos os ingredientes na mesa com as medidas já prontas

1 Xicara de chá de açúcar

2 Xicaras de chá de farinha de trigo

1 Xicara de chá de leite

2 ovos

2 colheres de chá de manteiga

1 Xicara de achocolatado

1 colher de fermento em pó

2. Ligue o forno para deixar quente em 180ºc

2. Abra os ovos e coloque seu conteúdo dentro de um liquidificador

3. Acrescente junto aos ovos as porções do leite, manteiga, chocolate e açúcar e bata tudo junto.

4. Retire o conteúdo batido no liquidificador e coloque em um recipiente (Bacia, panela, tupperware)

5. Acrescente as porções de farinha e fermento.

6. Misture tudo até formar uma massa homogénea

7. Unte uma forma com um pouco de manteiga, não deixe nenhum espaço interno da forma sem untar, senão o bolo pode grudar.

8. Coloque a massa misturada no passo 7 na forma, e leve ao forno já aquecido por 30 minutos.

9. Após os 30 minutos verifique se o bolo está assado internamente, isso pode ser feito com a ajuda de um palito de dentes ou a ponta do garfo, se ao introduzir qualquer um desses itens e ele sair sem a “sujeira” do bolo, o bolo está assado.

10. Se o bolo não estiver assado deixe-o por mais um tempo e continue verificando o ponto do bolo de tempos em tempos (de 10 em 10 minutos)

11. Se o bolo estiver assado, desligue o forno.

12. Agora é esperar esfriar ou comer quente da maneira que preferir.

Paulo A. Julio