

BOLO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

Massa

3 ovos

1 e meia xícara de chá de açúcar

Meia xícara de chá de óleo

1 xícara de chá de chocolate em pó

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de água quente

1 colher de sopa de fermento em pó



MODE DE PREPARO:

- Em uma tigela, coloque 3 ovos, 1 e meia xícara de chá de açúcar, meia xícara de chá de óleo, 1 xícara de chá de chocolate em pó e 2 xícaras de chá de farinha de trigo. Misture delicadamente os ingredientes.
- Em seguida, adicione 1 xícara de chá de água quente, 1 colher de sopa de fermento em pó e bata até ficar homogêneo.
- Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada com uma mistura de farinha de trigo e chocolate em pó. Leve para assar em forno preaquecido a 180 graus Celsius por 40 minutos.

Cobertura

1 e meia xícara de chá de leite

Meia xícara de chá de chocolate em pó

1 colher de sopa de manteiga

1 xícara de chá de açúcar

MODE DE PREPARO:

- Em uma panela, coloque 1 e meia xícara de chá de leite, meia xícara de chá de chocolate em pó, 1 colher de sopa de manteiga e 1 xícara de chá de açúcar. Misture, ligue o fogo e deixe ferver.
- Despeje a calda no bolo ainda quente e sirva em seguida.