

## **Como fazer um bolo de chocolate – Passo a passo simples e prático, até um Chimpanzé consegue:**

Ingredientes comprados:

- Ovos
- Leite
- Farinha de trigo
- Açúcar
- Manteiga
- Achocolatado em pó

Utensílios necessários:

- Tigela grande
- Batedor ou colher de pau (ou batedeira, se tiver)
- Forma de bolo (redonda ou retangular)
- Forno
- Medidores (xícara e colher)
- Papel-manteiga (opcional)

Passos para preparar o bolo de chocolate:

1. Preaqueça o forno:

- Ligue o forno a 180°C para começar a aquecer enquanto prepara a massa.

2. Prepare a forma:

- Unte a forma com manteiga e polvilhe um pouco de farinha de trigo, ou forre com papel-manteiga, para o bolo não grudar.

3. Misture os ingredientes secos:

- Em uma tigela grande, peneire (ou misture bem) 2 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de açúcar e 1/2 xícara de achocolatado em pó. Reserve.

4. Misture os ingredientes úmidos:

- Em outra tigela, bata 3 ovos, 1/2 xícara de manteiga derretida (deixe esfriar um pouco antes de usar) e 1 xícara de leite até ficar homogêneo.

5. Combine as misturas:

- Despeje a mistura úmida na tigela dos ingredientes secos aos poucos, mexendo delicadamente com um batedor ou colher até formar uma massa lisa, sem grumos.

6. Verifique a consistência:

- A massa deve estar cremosa, mas não muito líquida. Se parecer muito espessa, adicione um pouco mais de leite (1 colher de sopa por vez). Se estiver muito líquida, adicione uma colher de farinha.

7. Despeje na forma:

- Coloque a massa na forma untada, espalhando uniformemente com uma espátula ou colher.

8. Asse o bolo:

- Leve a forma ao forno preaquecido e asse por cerca de 30 a 40 minutos. Para saber se está pronto, insira um palito no centro do bolo; se sair limpo, está assado.

9. Deixe esfriar:

- Retire o bolo do forno e deixe esfriar por 10-15 minutos antes de desenformar. Depois, passe para uma grade ou prato para esfriar completamente.

10. Sirva:

- O bolo está pronto para ser servido! Se quiser, pode polvilhar um pouco de achocolatado em pó por cima ou fazer uma cobertura simples com achocolatado, leite e açúcar.

Dicas:

- Se for a primeira vez, siga as medidas com cuidado para não errar.
- Não abra o forno nos primeiros 20 minutos para o bolo não murchar.

- Se quiser uma cobertura, misture 3 colheres de sopa de achocolatado, 2 colheres de sopa de leite e 1 colher de sopa de açúcar, aqueça até engrossar e espalhe sobre o bolo frio.