**RECEITA DE BOLO DE CHOCOLATE**

### ***Massa***

ovo4 ovos

chocolate em pó4 colheres (sopa) de chocolate em pó

manteiga2 colheres (sopa) de manteiga

farinha de trigo3 xícaras (chá) de farinha de trigo

açúcar2 xícaras (chá) de açúcar

fermento em pó químico2 colheres (sopa) de fermento

leite1 xícara (chá) de leite

### ***Calda***

manteiga2 colheres (sopa) de manteiga

chocolate em pó7 colheres (sopa) de chocolate em pó

creme de leite2 latas de creme de leite com soro

açúcar3 colheres (sopa) de açúcar

**Passo 1: Preparação e Organização**

1. Lave as mãos e certifique-se de que sua área de trabalho e utensílios estão limpos.

2. Pré-aqueça o forno a uma temperatura de cerca de 180°C.

**Passo 2: Preparação dos Ingredientes**

3. Separe todos os ingredientes que você comprou: ovos, leite, farinha, açúcar, manteiga e achocolatado em pó.

4. Meça as quantidades necessárias de cada ingrediente e coloque-as em tigelas separadas.

**Passo 3: Mistura dos Ingredientes Secos**

5. Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar e o achocolatado em pó.

6. Mexa bem os ingredientes secos para garantir que estejam totalmente combinados.

**Passo 4: Preparação dos Ingredientes Molhados**

7. Em outra tigela, quebre os ovos e bata-os levemente com um garfo ou batedor.

8. Adicione o leite aos ovos e misture até que fiquem bem incorporados.

9. Derreta a manteiga e acrescente-a à mistura de ovos e leite. Misture novamente.

**Passo 5: Combinando Ingredientes Secos e Molhados**

10. Faça um buraco no centro da mistura de ingredientes secos.

11. Despeje a mistura de ingredientes molhados no buraco que você criou nos ingredientes secos.

**Passo 6: Mistura da Massa**

12. Comece a misturar os ingredientes, inicialmente mexendo delicadamente para evitar a formação de grumos.

13. Conforme a mistura se torna mais homogênea, aumente a intensidade da mistura até obter uma massa suave e uniforme.

**Passo 7: Preparação da Assadeira**

14. Unte uma forma de bolo com manteiga ou utilize papel manteiga para evitar que a massa grude.

15. Despeje a massa do bolo na forma e use uma espátula para nivelar a superfície.

**Passo 8: Assando o Bolo**

16. Coloque a forma no forno pré-aquecido e asse por cerca de 25-35 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.

**Passo 9: Resfriamento e Finalização**

17. Retire o bolo do forno e deixe-o esfriar na forma por alguns minutos.

18. Depois, desenforme o bolo e deixe-o esfriar completamente em uma grade.

**Passo 10: Decoração (Opcional)**

19. Se desejar, você pode decorar o bolo com glacê, chocolate derretido, frutas ou qualquer outra cobertura de sua preferência.

**Passo 11: Hora de Saborear**

20. Depois de todo o trabalho, é hora de aproveitar o bolo de chocolate que você preparou!

***ELIEZER MORAES SILVA***

***TURMA 05***