# Algoritmo – Bolo de Chocolate

Ingredientes :

Massa :

1x (chá) – leite

2x (chá) – farinha de trigo

1x (chá) – achocolatado em pó

1x (chá) – óleo

2 ovos

1 colher (sopa) – fermento em pó

Calda :

1 colher (sopa) – manteiga

3 colheres (sopa) – de chocolate em pó

3 colheres (sopa) – de açucar

1x (chá) – leite

Preparo :

1) Passo - Pré-aqueça o forno em 180graus C .

2) Passo - Bata no litificador os ovos, o leite, o óleo, o chocolate e o açucar.

3) Passo - Coloque os ingredientes batidos em um bowl e acrescente a farinha e o fermento e misture tudo.

4) Passo - Coloque em uma forma untada e polvilhada.

5) Passo - Levar ao forno para assar durante em 180grausC entre 30 à 40 minutos.

6) Retire o bolo do forno.

7) Passo - Misture todos os ingredientes da calda em uma panela e leve ao fogo até ferver.

8) Passo - Faça furinhos no bolo com um garfo.

9) Passo – Regue o bolo com a calda.