



## **Faça seu processo**

→ Passo a passo para fazer um bolo de chocolate:

Ingredientes que vai ser usado na preparação:

- 2 ovos (inteiros);
- 2 colheres de sopa de manteiga (Colher cheia);
- 1 xícaras de açúcar;
- 1 xícaras de leite;
- 2 xícaras de farinha de trigo com fermento;
- $\frac{1}{2}$  de xícara de achocolatado ou chocolate em pó 50% ou 32%;

Modo de fazer:

- 1) Ligo o forno para pré aquecê-lo em 180°, antes de colocar a massa do bolo;
- 2) Em uma tigela misture o açúcar e a manteiga, misture bem até virar um creme;
- 3) Na misture acrescente os ovos, mexa por pelo menos um minuto;
- 4) Depois coloque o leite e misture mais um pouco;
- 5) Em seguida coloque a farinha, mexa até incorporar bem a farinha;
- 6) Coloque o chocolate ou achocolatado, misture da mesma forma da farinha;
- 7) Coloque a massa em uma forma untada com manteiga;
- 8) Depois coloque no forno até cozinhar o bolo por inteiro;
- 9) Quando o bolo ficar pronto retire do forno e deixe esfriar;
- 10) Tá pronto o seu bolo de chocolate, agora é só aproveitar.