

## Bolo de chocolate

Ingrediente	Quantidade	Observação	Modo de preparo
Ovo	3 grandes	Separe as claras das gemas	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pré-aqueça o forno a 180°C</li><li>2. Coloque as claras na batedeira e ligue-a em velocidade média até que as claras dobrem de volume</li><li>3. Ainda com a batedeira ligada, coloque o açúcar</li><li>4. Quando o açúcar já estiver totalmente misturado às claras, coloque as gemas e o azeite na batedeira e bata por mais 1 minuto</li><li>5. Desligue a batedeira e adicione a farinha aos poucos, misturando agora com uma colher para que a massa não fique pesada</li><li>6. Adicione o Nescau e o café, misture até que a massa esteja homogênea e então coloque o fermento</li><li>7. Coloque a massa em uma forma untada e leve ao forno por 35 minutos</li></ol>
Açúcar	1 xícara	240g	
Azeite	1 xícara	240ml	
Farinha de trigo	1 e 1/2 xícara	360g	
Nescau	1 xícara	240g	
Café	1/2 xícara	120ml de café passado	
Fermento para bolo	1 colher de sobremesa	5g	