Bolo de Chocolate - Guia Passo a Passo

Ingredientes:

1. Ovos

2. Leite

3. Farinha

4. Açúcar

5. Manteiga

6. Achocolatado em pó

Utensílios necessários:

1. Tigela grande

2. Batedeira (ou fouet para mistura manual)

3. Forma para bolo

4. Papel manteiga (para forrar a forma, se necessário)

5. Forno

Passo 1: Preparação

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

- Unte a forma com manteiga e, se preferir, forre o fundo com papel manteiga para facilitar na hora de desenformar.

Passo 2: Mistura dos Ingredientes Secos

1. Em uma tigela grande, misture:

- 2 xícaras de farinha de trigo

- 1 xícara de açúcar

- 1/2 xícara de achocolatado em pó

Passo 3: Mistura dos Ingredientes Molhados

1. Em outra tigela, bata:

- 4 ovos

- 1 xícara de leite

- 1/2 xícara de manteiga (derretida)

Passo 4: Combinação dos Ingredientes

1. Adicione gradualmente os ingredientes molhados à mistura de ingredientes secos, mexendo continuamente.

2. Continue mexendo até obter uma massa homogênea. Use a batedeira em velocidade baixa ou um fouet.

Passo 5: Preparação da Forma

1. Despeje a massa na forma preparada.

Passo 6: Assar

1. Coloque a forma no forno pré-aquecido.

2. Asse por aproximadamente 30-40 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.

Passo 7: Resfriamento e Decoração

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

2. Desenforme o bolo e deixe esfriar completamente em uma grade.

3. Decore a gosto, seja com uma cobertura de chocolate, açúcar de confeiteiro ou frutas.