



BOLO DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

4 ovos

2 xícara (chá) peneirado açúcar refinado 300 g

3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada – 380 g

1 xícara (chá) de **chocolate em pó selecta 50% cacau**– 90 g

1 colher de margarina

1 xícara (chá) de leite – 100ml

½ colher medida (chá) de **AÇÚCAR DE BAUNILHA MIX** – 1 g

1 colher medida (sopa) de fermento químico em pó – 12 g



PREPARO

- 1) Preequeça o forno a 180°C por 10 minutos;
- 2) Unte e enfarinhe uma assadeira redonda de 22x10. Reserve;
- 3) Misture o **CHOCOLATE EM PÓ selecta 50% cacau** com a farinha de trigo. Reserve;
- 4) Bata as claras em neve adicionar o açúcar refinado aos poucos até formar um creme branco. Acrescente as gemas , um a um. Diminua a velocidade da batedeira;
- 5) Agregue à mistura, intercalando com o leite, a a farinha de trigo misturada ao **CHOCOLATE EM PÓ selecta 50% cacau**. Desligue a batedeira
- 6) Com auxílio de um *fuet* ou espátula, acrescente na massa o fermento e o **AÇÚCAR DE BAUNILHA MIX**;
- 7) Despeje a massa na assadeira. Leve para assar por aproximadamente 35 minutos.



DICA MIX

Assar em forma de 22 cm