



-Bolo de Chocolate-

Ingredientes

PARA O BOLO

- 4 Ovos
- 2 Chávenas de chá de açúcar
- 2 Chávenas de chá de farinha
- 1 Chávena de chá de óleo
- 1 Chávena de chá de leite
- 1 Chávena de chá de chocolate em pó
- 1 Colher de sobremesa de fermento em pó

PARA A COBERTURA

- 1 Tablete de chocolate de cozinha
- 100 ml. de natas
- 1 Colher de sopa de manteiga
- 1 Colher de sopa de açúcar





Preparar o Bolo de Chocolate

- ☞ Pré-aquecer o forno a uma temperatura de 180º C.
- ☞ Enquanto o forno aquece, bater, muito bem, os ovos com o açúcar.
- ☞ Adicionar os restantes ingredientes, mexer sempre muito bem e levar ao forno, numa forma untada (manteiga e farinha), durante aproximadamente 45 minutos.

Dica: Para ver quando o bolo está no ponto faça o teste do palito, ou seja, quando o palito sair seco desligue o forno e retire o bolo.

Preparar a Cobertura

- ☞ Iniciar a preparação da cobertura, para isso, derreter o chocolate num recipiente com a manteiga, em lume brando para não deixar o preparado ferver.
- ☞ Adicionar as natas aos poucos, e envolver.
- ☞ Mexer sempre até obter um creme brilhante.
- ☞ Acrescentar o açúcar e mexer durante mais um minuto.
- ☞ Verter sobre o bolo desenhado com a ajuda de uma espátula.
- ☞ Para finalizar, decorar com pintarolas.

Bom apetite!