

BOLO DE CHOCOLATE

DA TIA DALVA



INGREDIENTES

- 5 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 200g de manteiga
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de chocolate em pó de sua preferência (eu coloco 1/2 nescau 1/2 cacau em pó 70% da dr. oetker)
- 1 colher de fermento
- Não faz parte da receita original, mas sempre coloco uma pitada de sal, pra realçar o sabor.

INSTRUÇÕES

1. Preaqueça o forno a 180 graus.
2. Bata o açúcar e a manteiga em uma batedeira.
3. Inclua os ovos a mistura, batendo até ficar cremosa.
4. Inclua a farinha de trigo, o chocolate e o leite. Vá adicionando aos poucos, batendo levemente só para misturar.
5. Coloque o fermento (não bata muito).
6. Leve ao forno de mais ou menos 40 minutos. (faça o teste do palito)
7. Ponto do bolo: O bolo fica muito fofo mesmo!

Yummy!

Dica para calda/recheio:

—> Dissolva uma barrinha hershey's meio amargo em 1 lata de leite condensado com 1 colher de manteiga no fogo baixo. Assim que dissolver, desligue o fogo e tá pronto. !