

# Bolo de Chocolate Sem Farinha

20 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Massa:**

1 Papel manteiga  
Forma retangular 20cm x 25cm  
6 unidades de Ovos  
6 colheres sopa de Açúcar  
6 colheres sopa de Chocolate em Pó  
Dr. Oetker  
100 g Coco Ralado Dr. Oetker  
2 colheres sopa de Margarina  
1 colher sopa de Fermento em pó  
químico Dr. Oetker

**Cobertura:**

1 lata de Creme de Leite sem soro  
6 colheres sopa de Açúcar  
6 colheres sopa de Chocolate em Pó  
Dr. Oetker  
1 colher sopa de Margarina

**Decoração:**

Mix de Confeitos Dr Oetker a gosto

**Massa:**

Bata os ovos com açúcar por aproximadamente 3 minutos em uma batedeira. Adicione os demais ingredientes e bata por mais 1 minuto. Transfira a massa para uma forma retangular (20cm x 25cm) untada e polvilhada com chocolate em pó e forrada com papel manteiga.

Asse em forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos.

**Cobertura:**

Misture todos os ingredientes em fogo baixo e mexa por até formar uma mistura homogênea. Despeje sobre o bolo ainda quente ou aguarde 20 minutos para obter uma calda mais encorpada.

Decore com confeitos variados a gosto.