

Bolo de chocolate

20 porções



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Massa:

- 2 xícaras chá de Farinha de Trigo
- 1 xícara chá de Açúcar
- 1 xícara chá de Chocolate em Pó 70 Cacao Dr. Oetker
- 1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 4 unidades de Ovos
- 1 xícara chá de Óleo
- 1 xícara chá de Água fervente

Cobertura:

- 100 g Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker

1 Massa:

Numa tigela misture a farinha, o açúcar, o Chocolate em Pó 70% Cacao **Dr. Oetker** e o Fermento em Pó Químico **Dr. Oetker** peneirados. Acrescente os ovos, o óleo e a água fervente, misturando bem. Coloque em uma forma de cone (24 cm de diâmetro) untada, enfarinhada e polvilhada com chocolate em pó. Leve ao forno, preaquecido, a 180° por cerca de 30 minutos ou até espetar um palito, e este sair limpo.

2 Cobertura:

Derreta a Cobertura sabor chocolate ao leite **Dr. Oetker** conforme as instruções de embalagem e coloque sobre o bolo. Se desejar, acrescente raspas da Cobertura sabor chocolate ao leite **Dr. Oetker** para decorar.