

# Bolo Piscina de Chocolate

1 porção



Fácil de preparar

● ● up to 120 Min.

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

Forma Ballerine de 20cm de diâmetro  
1 xícara chá de Farinha de Trigo  
1 xícara chá de Açúcar  
4 colheres sopa de Chocolate em Pó Dr. Oetker  
2 unidades de Ovos  
100 g Manteiga sem sal  
1 ½ colheres sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker  
1 ½ xícaras chá de Leite integral

**Cobertura:**

200 g Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker  
200 g Creme de Leite  
1 pacote Confeito Pepita Dr. Oetker

**1 Massa:**

1. Misture a farinha, chocolate e o fermento em um bowl. Reserve.
2. Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até virar um creme, depois junte os ovos e bata mais um pouco até virar um creme bem fofo.
3. Sem bater, acrescente o leite e a farinha alternadamente.
4. Asse em forno preaquecido a 180°C.

**2 Cobertura:**

1. Corte a barra com o auxílio de uma faca em pequenos pedaços. Transfira para um refratário seco.
2. Coloque o refratário por 30 segundos no micro-ondas, retire, mexa e repita este procedimento até que a cobertura esteja completamente derretida.
3. Junte o creme de leite em temperatura ambiente e adicione sobre o espaço para cobertura no bolo.
4. Use os confeitos Dr. Oetker para decorar o bolo pronto.