

BOLO MARAVILHOSO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate ao leite de 200 g

1 caixinha de creme de leite

1 pacote de confeito para docinho

BOLO:

Bolo: 3 ovos

3 colheres de sopa de margarina

2 e 1/2 xícaras de chá de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo com fermento

1 xícara de chá de chocolate em pó

1 xícara de chá de leite

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas.

Bata as claras em neve, até deixar bem firme.

Tire os saquinhos das gemas e bata bem até obter um creme bem esbranquiçado.

Junte o açúcar e bata bem, até desmanchá-lo.

Coloque a farinha, o chocolate e o leite e bata mais até ficar uma massa homogênea.

Por último, coloque as claras em neve.

Mexa devagar sem usar a batedeira.

Coloque a massa em uma forma redonda de buraco no meio untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido e asse por 45 minutos.

Deixe esfriar por, aproximadamente, 30 minutos e desenforme.

Prepare a cobertura, derretendo o chocolate em banho-maria.

Depois coloque o creme de leite, até que fique bem misturado ao chocolate.

Jogue em cima do bolo e coloque o confeito.

Sirva com um gostoso café ou um refrescante suco.