

# BOLO SIMPLES COM RECHEIO DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo:3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

4 colheres de sopa de margarina

3 ovos

1 e 1/2 xícaras de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio:5 colheres de sopa de chocolate em pó

2 colheres de sopa de margarina

1/2 copo de água

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo:Bata as claras em neve e reserve.

Bata bem as gemas com a margarina e o açúcar.

Acrescente o leite e aos poucos a farinha, sem parar de bater.

Junte com as claras em neve e o fermento misturando bem.

Coloque em forma redonda untada e enfarinhada.

Asse em forno médio, preaquecido a 180°C, por aproximadamente 40 minutos.

Quando espetar um palito e sair limpo, estará assado.

### RECHEIO:

Recheio:Misture o chocolate em pó, a margarina e a água e mexa até engrossar para ficar consistente.

Após de pronto espalhe pelo bolo.