

# BOLO 3 CHOCOLATES

## INGREDIENTES

### Massa

4 xícaras de farinha de trigo com fermento  
4 xícaras de açúcar  
3 xícaras de água fervente  
1 xícara de óleo  
6 ovos claras separadas  
1 pitada de sal  
2 xícaras de cacau alcalino ou chocolate em pó

### Caldinha

300ml de leite  
2 colheres de chocolate em pó ou Nescau  
Creme de chocolate  
1 litro de leite  
1/2 xícara de cacau alcalino ou chocolate em pó  
1 colher de manteiga ou margarina  
3 colheres de amido de milho  
1 caixa de leite condensado  
1/2 xícara de açúcar

## MODO DE PREPARO

### Massa

Bata as gemas, o óleo e açúcar até mudar de cor e textura  
Introduza as claras aos poucos na massa até se desmanchar por completo

### Caldinha

### Creme

Depois adicione o leite, o açúcar, o cacau e deixe esquentar até quase começar a ferver  
Mixa sem parar por 5 minutos ou até virar um creme grossinho, então desligue o fogo e continue a mexer por uns 3 minutos