

TEMPESTADE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:
1 xícara de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
3 ovos
4 colheres de margarina

CALDA:

Calda:
1 lata de leite condensado
3 colheres de chocolate
1/2 lata de leite (usar a embalagem do leite condensado)

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:
Bater o açúcar, a margarina e os ovos.
Depois acrescente a farinha de trigo, o leite e por último o fermento.
Unte a forma com a farinha.
Asse por mais ou menos 40 minutos.

CALDA:

Calda:
Coloque todos os ingredientes numa panela e misture ao fogo até que fique cremoso.

FINALIZAÇÃO:

Finalização:
Depois que ambos estejam prontos, tire a casca do bolo e espalhe a calda por ele inteirinho.
Para terminar encha-o de granulado e enfeite com alguns morangos.