

## BOLO RÁPIDO DE CHOCOLATE

por Hercília Inácio

### INGREDIENTES E MODO DE PREPARO:

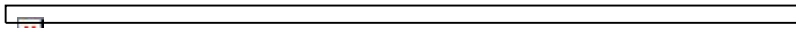
#### - Bater no liquidificador:

- 6 ovos inteiros (temperatura ambiente)
- 3 xícaras de açúcar
- 200g de chocolate em pó Nestlé
- 2 xícaras de óleo de boa qualidade (milho ou canola)
- 2 xícaras de água morna

#### - Numa tigela grande, peneirar e misturar bem:

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de fermento em pó

- Acrescentar a massa do liquidificador à da tigela.
- Misturar bem com uma espátula.
- Colocar em 3 assadeiras untadas e forradas com papel manteiga.
- Levar ao forno pré-aquecido a 180° C por aprox . 15 minutos. Testar com um palitinho.
- Cuidado para não assar demais – para não formar crosta.
- Quando pronto, desenformar e esperar esfriar um pouco para rechear e cobrir.



### RECHEIO E COBERTURA

- 3 latas de creme de leite gelado, sem soro
- 9 colheres de sopa bem cheias de açúcar
- 9 colheres de sopa bem cheias de chocolate em pó

Bater bem, usando batedeira elétrica.

**OPCIONAL:** Raspar chocolate para cobertura e salpicar em cima do bolo ou comprar decorações de chocolate pronto i.e., aquelas placas de chocolate escrito “parabéns”, etc.

