



# BOLO DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 255 Gramas de açúcar;
- 270 Gramas de farinha de trigo;
- 2 Ovos;
- 90 ML de óleo;
- 240 Gramas de leite integral ;
- 3 Gramas de sal;
- 20 Gramas de vinagre (qualquer sabor);
- 113 Gramas de chocolate em pó 50% cacau;
- 10 Gramas de bicarbonato de sódio;



## MODO DE PREPARO

- Misture o leite e o vinagre e aguarde 10 minutos para usar;
- Na batedeira coloque o açúcar, o ovo e o óleo. Bata em velocidade baixa;
- Depois peneire o chocolate, a farinha, o bicarbonato e o sal (juntos);
- Misture todos os ingredientes;
- Leve ao fogo pré-aquecido em 175 graus por aproximadamente 35 minutos.

## CALDA

- 1 Lata de leite condensado ;
- 1 Caixa de creme de leite;
- 1 Colher de chá de manteiga;
- 1 Xícara de chocolate em pó 50% cacau

Preparo: Levar todos os ingrediente em fogo médio, até ficar no ponto de brigadeiro mole.

Cubra o bolo com a calda e faça a finalização com chocolate granulado.

