1º

"Bolo de chocolate"

1 chav/ de farinha Branca de trig
1 chav/ de Açucar
1 chav/ de chocolate em Pó
1/2 copo de Oleo
3 ovos
1 colher de sopa de fermento
Agua morna

Modo de fazer:

Misture numa Tigela A farinha, o Açucar, chocolate e o fermento.
Misture tudo os ingrediente Depois de tudo Misturados, Adiciona os ovos, junte com o Oleo a agua morna e Bata Tudo. Unta a forma Com Manteiga e Polvilhan

Com farinha.
Leve a forno Pré - Aquecido
180° graus.
quando tiver Pronto. Retire
do forno.

Cobertura:

1 lata de leite condensado
5 colheres de chocolate em pó
2 colheres de manteiga

Modo de fazer:

Coloque Tudo Numa Panela
em fume Brando. deixe no
fume Até ficar o chocolate
Mais grosso. Mexa sempre
Com Uma Colher de Pau.

Sérgio Esmeraldo 9°A