



# RECEITAS DA FIA

## Bolo de chocolate irresistível

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-chocolate-simples-1](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-chocolate-simples-1)

Aprenda a fazer um delicioso bolo de chocolate com cobertura magnífica! Bolo de chocolate irresistível

60 min 8 porções

### Ingredientes

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 3/4 de xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de chocolate em pó 50% cacau
- 300 ml de água morna
- 2 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo (tradicional sem fermento)
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó (fermento para bolo)
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 xícara de chá de leite integral
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau
- 1 colher de sopa de manteiga

### Modo de Preparo

1. Para começar, reúna todos os ingredientes necessários.
2. Em um recipiente, coloque os ovos e o açúcar. Misture bem com um fouet até obter um creme mais claro.
3. Adicione o óleo aos poucos e em seguida o chocolate em pó, misturando bem a cada adição.
4. Acrescente metade da água morna e misture até que o chocolate esteja completamente incorporado à massa.
5. Peneire a farinha de trigo e adicione à massa, misturando bem.
6. Coloque o restante da água e misture até obter uma massa homogênea e lisa.
7. Adicione o fermento e o bicarbonato de sódio, incorporando-os à massa.
8. Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada com chocolate em pó, levando ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 40 minutos, ou até que ao espetar um palito no centro do bolo, ele saia limpo.
9. Enquanto o bolo assa, prepare a calda: em uma panela, coloque o leite, o açúcar, o chocolate em pó e a manteiga. Leve ao fogo médio, mexendo sem parar por cerca de 5 minutos, até que todos os ingredientes estejam dissolvidos e a calda esteja levemente encorpada.
10. Assim que o bolo estiver assado, despeje a calda sobre ele ainda morno.
11. Agora é só saborear essa delícia! Bom apetite!

