

EduSaloti Bolos Caseiros

Bolo de Chocolate Super Macio

RECEITA DE LIQUIDIFICADOR

2 xíc de de farinha (260gr).....	\$0,60
3 ovos grandes (ou 4 pequenos).....	\$1,20
200 ml de leite.....	\$0,50
240 ml de óleo (1 xícara).....	\$0,80
1 xíc e 3/4 de açúcar (315 gr).....	\$0,70
1 xícara de chocolate em pó 50% cacau	\$2,50
1 colher de sopa de fermento (15gr).....	\$0,25
embalagem.....	\$1,00

**rendimento 2 assadeiras de 19cm ou
1 assadeira de 24cm untada com
margarina e açúcar ou farinha**

| modo de preparo |

separe a farinha e o fermento. No liquidificador bata os demais ingredientes.
em uma bacia junte todos os ingredientes misture bem, leve para assar em fogo
médio por uns 40 minutos

Obs.: Este bolo não pode passar do tempo pois pode ficar muito cascudo (duro) faça teste do palito

CALDA PARA BOLO VULCÃO

Em uma panela coloque 1 litro de leite, 1 cx de leite condensado,
1 colher cheia de margarina, 1 colher rasa de farinha de trigo,
200gr de chocolate em pó 50%. MISTURE BEM ANTES DE IR AO FOGO
assim que levantar fervura conte uns 5 minutos e está pronta

Todos os direitos autorais são reservados a
Carlos Eduardo Saloti / nome fantasia : Curso
Fábrica de bolos em casa .
CNPJ: 23.345.680.0001/80

A divulgação ou cópia sem autorização estará
sujeito as penalidades da Lei brasileira .
Esperamos que faça bom uso deste conteúdo.
Toda equipe: FBC deseja a você muita
prosperidade.