

EduSaloti Bolos Caseiros

Bolo Nega Maluca Grande

RECEITA DE LIQUIDIFICADOR

5 ovos grandes (ou 6 pequenos)
3 xícaras de farinha (400gr)
2 xíc e meia de açúcar (450 gr)
2 xícaras de chocolate em pó 50% cacau
400 ml de óleo de soja
200 ml de água quente
200 ml de leite quente
25 gr de Fermento em pó

rendimento 1 assadeiras 25x35x6
| modo de preparo |

No liquidificador bata todos os ingredientes menos a farinha e o fermento por 3 minutos, depois junte o conteúdo do liquidificador aos ingredientes secos e misture com fouet até que fique homogêneo e asse por 35 minutos ou até fazer o teste do palito

**TEMPO DE COZIMENTO EM
FORNO MÉDIO 35/45 MINUTOS**

Dica do EduSaloti:

Não deixe seu bolo assar muito pois bolo de chocolate assando demais fica duro.

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.