

EduSaloti Bolos Caseiros

Bolo Nega Maluca

RECEITA DE LIQUIDIFICADOR

3 ovos grandes (ou 4 pequenos)	\$1,10
2 xícaras de farinha (260gr)	\$0,70
1 xíc e 3/4 de açúcar (300 gr)	\$0,75
1 xícaras de chocolate em pó 50% cacau	\$2,50
240 ml de óleo de soja	\$0,80
120 ml de água quente	\$0,00
120 ml de leite quente	\$0,40
15 gr de Fermento em pó	\$0,30
Embalagem 1 S50 ou 2 S32	\$1,00
custo da Matéria Prima	\$7,55
Gastos extras luz, água, limpeza, transporte	\$1,00
CUSTO DE PRODUÇÃO.....	\$8,55

Preço sugerido de venda \$22,00 o Grande
\$12,00 pequenos (sem cobertura)

rendimento 1 bolo de 25 cm ou 2 bolos de 18 cm

| 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.