



## BOLO MADALENA

ESTA RECEITA É PARA UMA ASSADEIRA GRANDE - 25 X 45 CM.  
É NECESSÁRIA ADEQUAÇÃO DAS QUANTIDADES.



### INGREDIENTES:

- 6 OVOS
- 1 COPO DE ÓLEO
- 4 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 4 XÍCARAS E ½ (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 700 GRAMAS DE CHOCOLATE AMARGO, EM BARRA, PICADO
- 2 COPOS DE LEITE
- 3 COLHERES (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ

### MODO DE PREPARO:

- ✓ PRÉ-AQUEÇA O FORNO POR 10 MINUTOS A 180°C.
- ✓ TIRAR A PELE DA GEMA DOS OVOS.
- ✓ PICAR O CHOCOLATE E COLOCAR UM POUCO DE FARINHA, DE FORMA QUE ELE FIQUE TODO ENVOLTO EM FARINHA - ISSO É FEITO PARA QUE OS PEDAÇOS DE CHOCOLATE NÃO AFUNDEM NA MASSA DO BOLO NA HORA DE ASSAR, ASSIM O BOLO FICA MAIS BONITO E MAIS SABOROSO.
- ✓ NO LIQUIDIFICADOR, BATER OS OVOS, O ÓLEO, O LEITE E O AÇÚCAR. COLOCAR UMA COLHER DE CHÁ DE VINAGRE BRANCO (PARA TIRAR O GOSTO/CHEIRO DE OVO).
- ✓ JOGAR ESSA MISTURA NUMA BACIA E ACRESCENTAR A FARINHA AOS POUCOS, SEMPRE BATENDO A MASSA DE MANEIRA A DEIXAR A MASSA HOMOGÊNEA (BATER SEMPRE NUM SENTIDO PARA QUE O BOLO CRESÇA MELHOR).
- ✓ ACRESCENTAR POR ÚLTIMO O FERMENTO, MEXER UM POUCO, DE LEVE, APENAS PARA MISTURAR O FERMENTO À MASSA.
- ✓ COLOCAR A MASSA NUMA FORMA PREVIAMENTE UNTADA COM MARGARINA E FARINHA.
- ✓ COLOCAR OS PEDACINHOS DE CHOCOLATE, ESPALHANDO-OS BEM PELA SUPERFÍCIE DO BOLO.
- ✓ DEIXAR A MASSA DESCANSAR POR UNS 5 MINUTOS E LEVAR AO FORNO.
- ✓ ASSAR POR 40 MINUTOS APROXIMADAMENTE.