

Bolo Cappuccino



Ingredientes :

- 04 ovos inteiros
- 09 colheres das de sopa de farinha de trigo
- 07 colheres das de sopa de açúcar
- 04 colheres das de sopa de achocolatado bom
- 11/2 colheres das de sopa de Fermento Químico (royal)
- 1/2 copo americano de óleo
- 1/2 copo americano de café pronto e doce

Modo :

No liquidificador bater bem os ovos primeiro, para tirar o cheiro, acrescentar o óleo e o café, bater, acrescentar o açúcar e o achocolatado, acrescentar a farinha, bater bem, por ultimo o fermento e bater bem.

Colocar em forma untada e enfarinhada.

Opcional : Para enfarinhar a forma, pode-se misturar na farinha um pouco do achocolatado e então enfarinhar a forma.

Assar em forno pré-aquecido, por + / - 35 minutos ou até dourar.

A Calda de chocolate :

01 copo americano de leite

01 colher das de sopa de açúcar

01 colher das de sopa de manteiga ou margarina

02 colher das de sopa de achocolatado

01 caixinha de creme de leite ou use leite e engrosse um pouco com amido de milho

Colocar tudo numa vasilha e levar ao fogo mexendo até ferver e engrossar.

Derramar a calda sobre o bolo, com a calda e o bolo, ainda quentes.