

## *Bolo Suíço de Chocolate*



### Ingredientes:

- 02 xícaras (chá) de açúcar
- 03 ovos – gema e clara separadas
- ½ xícara (chá) de manteiga (90 gr)
- 02 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 01 xícara (chá) de chocolate em pó
- 01 xícara (chá) de leite
- 01 colher de sopa de fermento em pó

### Modo de preparo:

Bater as claras em neve.

Bater o açúcar, as gemas e a manteiga até obter uma massa lisa e clara. Se necessário acrescentar um pouco do leite.

Sem parar de bater acrescentar, aos poucos, a farinha e o chocolate em pó, alternando com o leite.

Por último misture à mão, delicadamente, as claras batidas em neve e o fermento.

Coloque em forma untada e leve ao forno pré-aquecido a 180°

Tempo de cozimento: média de 30 à 40 minutos. Após 30 min fazer o teste do palito, mais próximo do meio do bolo.

### **COBERTURA:**

#### Ingredientes:

- ½ xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de açúcar
- ½ xícara de manteiga
- ½ xícara de leite

Levar ao fogo, sempre mexendo, até aparecer o fundo da panela