

## Bolo de chocolate de casamento



Ingredientes: 2 chávena de farinha de trigo  
1 colher de chá de fermento em pó  
1 colher de chá de bicarbonato de sódio  
0,5 colher de chá de sal  
0.75 chávena de manteiga  
2 chávena de açúcar  
3 unidade de ovos  
1 colher de chá de extracto de baunilha  
1.5 chávena de leite  
85 grama de chocolate amargo derretido

### Instruções de preparação:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Misture a farinha, o fermento, o bicarbonato e o sal. Bata a manteiga e o açúcar até obter uma massa cremosa. Adicione os ovos e a baunilha à mistura de manteiga. Bata bem. Adicione a mistura de farinha à mistura de manteiga e ao leite alternadamente, batendo bem cada adição. Adicione o chocolate derretido e bata bem. Unta a forma com manteiga e polvilhe com farinha. Despeje a massa na forma e leve ao forno durante 35-40 minutos.

Sugestões Adicionais: