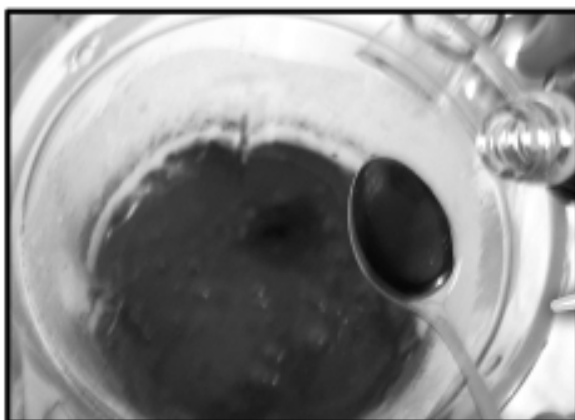


ATENÇÃO: NÃO É ACHOCOLATADO! É CHOCOLATE EM PÓ!



- 1 XÍCARA E 1/4 DE AÇÚCAR;
- 1 XÍCARA E MEIA DE FARINHA DE TRIGO;
- 2 OVOS INTEIROS;
- 1 XÍCARA DE CHOCOLATE EM PÓ;
- 1 COLHER (CHÁ) DE BAUNILHA;
- 2 COLHERES (SOPA DE MARGARINA);
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ;
- 1/2 COLHER (CHÁ) DE BICABORNATO;
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE.



BATA TUDO NO LIQUIDIFICADOR, EXCETO O FERMENTO E O BICABORNATO.



VÁ BATENDO OS INGREDIENTES AOS POUCOS, POIS A MASSA É MUITO DENSA E SEU LIQUIDIFICADOR PODE RECLAMAR!

EM SEGUIDA, ACRESCENTE O FERMENTO E O BICABORNATO E MEXA COM A COLHER.



DESPEJE EM UMA FORMA UNTADA.

ATENÇÃO: NÃO ABRA O FORNO ENQUANTO VOCÊ DESCONFIA QUE O BOLO NÃO ESTÁ ASSADO. ESSA MASSA É ENJOADINHA E PODE MURCHAR!

Fim.