

## Ingredientes

Chocolate em pó - 2 xícaras de chá

Açúcar - 1 xícara e meia de chá

Óleo - 1 xícara de chá

Farinha de trigo - 2 xícaras de chá

Ovos - 3

Água fervente - 1 xícara de chá

Fermento em pó Royal - 1 colher de sopa



Autora: Valéria Amaral  
13 de outubro de 2014

## Modo de preparo

1. Colocar o chocolate, o açúcar, o óleo, a farinha e os ovos na batedeira e bater bem.
2. Adicionar a água fervendo e continuar batendo.
3. Por último colocar o pó Royal. Mexer delicadamente.
4. Coloque em uma forma ou tabuleiro untado e polvilhado com farinha.
5. Leve ao forno moderado por 30 minutos.
6. Regue ainda quente, para ficar molhadinho com 150ml de leite quente com chocolate.
7. É bom furar com um garfo para o leite entrar no bolo.

## Ingredientes para cobertura

Açúcar - 3 colheres

Chocolate - 3 colheres

Manteiga - 2 colheres

Leite - 1 colher

## Modo do preparo da cobertura

1. Leve ao fogo e deixe ferver, mexendo sempre.
2. Retire do fogo, bata e espalhe em cima do bolo.