Bolo Úmido de Chocolate e Amêndoas

Ingredientes:

Chocolate em barra

150 gramas

Ovos

2 unidades

Manteiga

100 gramas

Farinha

6 colheres (sopa)

Açúcar

4 colheres (sopa)

Amêndoas

40 gramas

Doce de leite

50 gramas

Modo de Preparo

Derreta o chocolate e a manteiga no microondas. Depois adicione os ovos, o açúcar e misture bem. Coloque as amêndoas na farinha e misture. Misture bem com a preparação do chocolate até que fique bem homogêneo. Coloque a preparação no TartaExpress aproximadamente até ½ cm. Coloque o doce de leite em uma manga para confeitar e faça uma linha de 1 cm de largura encima da preparação e depois cubra-a com a preparação de chocolate até a metade da altura do TartaExpress. Tampe e cozinhe por 2

Phoca PDF

minutos e meio na potência máxima do microondas.

Phoca PDF