



Receita de Bolo de Chocolate



FACTORY

variedade e sabor

Factory Sorveteria - Campo Belo, MG

www.factoryalimentos.com.br | (35) 98856-5612

O bolo de chocolate perfeito! Fofinho, úmido e com sabor intenso de chocolate.



Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 2 xícaras (chá) de açúcar
 - $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de chocolate em pó
 - 2 ovos
 - 1 xícara (chá) de leite
 - $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de óleo
 - 1 xícara (chá) de água quente
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó
-



Modo de Preparo

1. Misture os ingredientes secos: farinha, açúcar e chocolate.
 2. Adicione ovos, leite e óleo. Misture bem.
 3. Adicione a água quente e misture.
 4. Por último, adicione o fermento.
 5. Despeje em forma untada.
 6. Asse em forno preaquecido a 180°C por 40-45 minutos.
-



Tempo de Preparo

- **Preparo:** 15 minutos
 - **Forno:** 45 minutos
 - **Total:** ~1 hora
-



Rendimento

- 12 a 15 fatias
-



Dica Importante

A água quente deixa o bolo mais úmido e fofinho!



Quer a Versão Completa?

A versão PREMIUM desta receita inclui:

- ✓ 15 segredos profissionais
- ✓ Bolo extra fofinho e úmido
- ✓ 7 variações (recheado, naked cake, vulcão...)
- ✓ Troubleshooting completo
- ✓ 5 coberturas diferentes
- ✓ Como vender bolos

Como conseguir:

✉ **Inscreva-se** na nossa newsletter



Siga-nos no Instagram: @factory.sorveteria.cb



Envie "QUERO RECEITA" no WhatsApp: (35) 98856-5612



Ou Compre Pronto!

Não quer fazer? A Factory entrega!

Bolos de Chocolate sob encomenda: - Pequeno (8 fatias) - R\$ 35,00 - Médio (12 fatias)
- R\$ 50,00 - Grande (20 fatias) - R\$ 80,00

Com recheio: +R\$ 15,00

Peça agora: (35) 98856-5612



Compartilhe!

Fez a receita? Marque a gente!

@factory.sorveteria.cb

Use: **#BoloDeChocolateFactory**

Factory Sorveteria

Feito com amor desde 2015 ❤️

Visite-nos:

Rua Santos Dumont, 346 - Campo Belo, MG

Ter a Dom, 14h às 22h

Versão Gratuita - Para receita completa, inscreva-se!