

Nega Maluca

Rendimento: 1 bolo



Ingredientes

Massa:

- 2 xícaras (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de óleo de soja
- 2 xícaras (chá) de água fervendo
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda:

- 1 xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de leite
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de margarina

Modo de Preparo

Massa: Peneirar o chocolate em pó, o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e a farinha de trigo, acrescentar o óleo, a água fervendo e misturar muito bem. Por último colocar os ovos inteiros e o fermento, misturando novamente. Untar com margarina e enfarinhar uma assadeira retangular (40x30cm), espalhar a massa, levar ao forno pré-aquecido (180°C) e assar por aproximadamente 40 minutos.

Calda: Misturar todos os ingredientes em uma panela, levar ao fogo médio e deixar ferver até que o líquido engrosse (aproximadamente 15 minutos) e aplicar sobre o bolo ainda quente. Se desejar, colocar chocolate granulado para enfeitar.

Tempo de preparo: 1 hora.