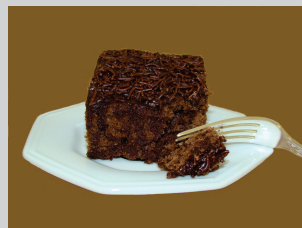


Nega Maluca



Ingredientes da Massa

- 2 xícaras (chá) de chocolate em pó (200g)
- 2 xícaras (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (380g)
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (600g)
- 1 xícara (chá) de óleo (200ml)
- 2 xícaras (chá) de água fervendo (400ml)
- 4 ovos inteiros (240g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (15g)

Ingredientes da Calda

- 1 xícara (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (200g)
- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó (90g)
- 1 colher (sopa) de margarina (25g)



www.altoalegre.com.br

Modo de Preparo da Massa

Peneirar o chocolate em pó, o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** e a farinha de trigo, acrescentar o óleo e a água fervendo, misturar muito bem. Por último colocar os ovos inteiros e o fermento, misturando novamente. Untar com margarina e enfarinhar uma assadeira retangular (40 x 30cm), espalhar a massa e levar ao forno pré-aquecido (180° C) e assar por aproximadamente 40 minutos.

Modo de Preparo da Calda

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

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Fácil
Tempo de preparo: 1 hora
Rendimento: 1 bolo

