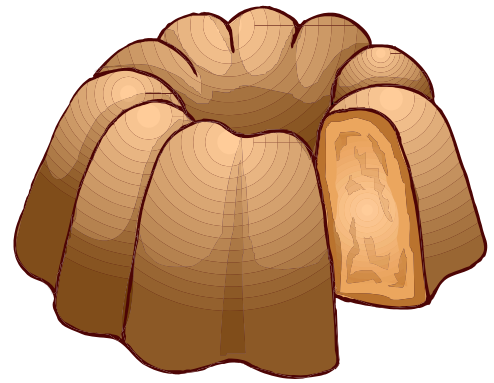


# Bolo de Sucrilhos



## Ingredientes

- 4 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de sucrilhos de chocolate tipo bolinha
- 1 colher de sopa de fermento em pó

## Modo de preparo

Bata os ovos inteiros até ficarem cremosos. Acrescente o leite e o óleo e continue a bater por 5 minutos. Acrescente a farinha de trigo, o açúcar e o chocolate em pó e bata mais um pouco. Junte o fermento e misture bem. Acrescente os sucrilhos e misture delicadamente. Coloque em forma com furo no meio, untada e enfarinhada. Leve ao forno por 40 minutos.

