

Receitas
Irresistíveis



Bolo de Chocolate Com Crocante de Bacon



Ingredientes

- Bacon
- 3 ovos
- 2 xícaras de Farinha de trigo
- 1 1/2 xícara de Açúcar
- 1 xícara de água
- 1 xícara de óleo
- 1 colher de sopa Fermento químico
- 1/2 xícara de chocolate em po
- 100g Bacon em fatias Sulita
- 1 xícara de Acucar mascavo
- 1/2 xícara de castanha de caju



Modo de Preparo:

- 1.** Em uma tigela, misture os ovos, farinha, água, óleo, açúcar, fermento e chocolate em po e misture até formar uma mistura homogênea.
- 2.** Em seguida, leve a massa em formas de cup cake e para o forno pré-aquecido por 30 min a 180C.
- 3.** Em uma frigideira, frite bem o bacon picado, até ficar bem crocante.
- 4.** Em seguida acrescente o açúcar mascavo e a castanha de caju moída.
- 5.** Prepare o creme de chocolate com 200g de chocolate meio amargo e 50g de creme de leite.

Mais receitas em: www.sulita.com.br

[/sulitaoficial](#) [/CarnesSulita](#)

Carne Suína
é **SULITA!**

