BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEM

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar

3 ovos

1/2 xícara de água

1/2 xícara de óleo

1 1/2 xícara de farinha de arroz

1 xícara de chocolate em pó (50% cacau) sem glúten

1/2 xícara de polvilho doce

2 colheres de fermento em pó para bolo

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos na tigela com 1 colher de água e bata até ficar em ponto de espuma

Acrescente o açúcar e bata até dissolve

Acrescente o óleo e bata mais uns 5 minutos

Misture em outra tigela a farinha, o polvilho, o fermento e o chocolate em pó

Acrescente a mistura ao creme de ovos

Ligue o forno para preaquecer em temperatura media

Bata tudo para misturar bem os ingredientes secos ao creme

Acrescente a 1/2 xícara de água e bata mais uns 5 minutos

Leve ao forno e asse em temperatura média por 40 minutos

Faça uma calda de chocolate e regue o bolo para que não fique muito seco ou sirva sem calda, porém com uma bebida a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10269-bolo-de-chocolate-sem-glutem.html