BOLO DE CHOCOLATE E CACAU SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

Massa

3 ovos

2 xícaras de farinha mix sem glúten

1/2 xícara de óleo

2 colheres de cacau 100%

2 colheres de achocolatado sem lactose

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

1 xícara (chá) de água morna

Cobertura

1 caixinha de leite condensado sem lactose

1 colher (sopa) de achocolatado

1 colher de cacau em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em média de 180° C

Coloque primeiro os ovos, óleo, o cacau em pó, o achocolatado bata no liquidificador

Em seguida acrescente a farinha mix, a água morna e o fermento

Despeje em uma forma redonda com furo no meio tamanho tradicional ou coloque em uma forma retangular tamanho pequeno à medio.

Deixe assar por 35 a 40 minutos.

A cobertura coloque os ingredientes na panela em fogo baixo e deixe que misture bem e reserve

Após tirar o bolo do forno despeje com ele quentinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13288-bolo-de-chocolate-e-cacau-sem-gluten-e-sem-lactose.html