BOLO DE CACAU 70% DE CACAU COM CAFÉ

INGREDIENTES

4 ovos

5 colheres (sopa) de açúcar mascavo

1 xícara de café frio

3 colheres (sopa) de óleo de coco

1 xícara de cacau em pó

100 g de farinha de amêndoas

1 colher (sopa) de fermento em pó

óleo de coco e farinha de arroz para untar

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, o óleo de coco, o açúcar mascavo, o cacau em pó e o café frio.

Bata tudo no liquidificador.

Depois despeje em uma vasilha a farinha de amêndoas e o fermento em pó.

Bata tudo até formar uma massa homogênea.

Unte um tabuleiro com óleo de coco e farinha de arroz.

Leve ao forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14014-bolo-de-cacau-70-de-cacau-com-cafe.html