BOLO DE CHOCOLATE SEM TRIGO, AÇÚCAR E MANTEIGA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:300 ml de leite

150 g de uvas passas pretas

2 colheres (sopa) de cacau em pó

1 colher (sopa) rasa de amido de milho

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Retire a pele das gemas e bata os ovos no liquidificador por aproximadamente 1 minuto.

Em seguida, acrescente as uvas passas e bata por mais 1 a 2 minutos.

A seguir, acrescente o iogurte natural, o cacau em pó e a aveia em flocos e bata até que a massa se torne homogênea.

Desligue o liquidificador e usando uma colher, misture à massa parte do pacote de coco ralado, deixando um pouquinho para decorar o bolo depois de pronto.

Em seguida, acrescente o fermento, mexendo delicadamente até que o mesmo se incorpore à massa.

Despeje a massa em um refratário redondo, untado com margarina e polvilhado com farinha de rosca.

Leve ao micro-ondas por 10 minutos na potência alta.

Espere esfriar para desenformar.

COBERTURA:

Cobertura:Depois do bolo estar assado e desenformado, bata no liquidificador todos os ingredientes da cobertura e leve ao fogo para engrossar.

Em seguida, despeje a cobertura ainda quente sobre o bolo e decore com o restante do coco ralado reservado anteriormente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14136-bolo-de-chocolate-sem-trigo-acucar-e-manteiga.html