

# BOLO DE CHOCOLATE SEM LACTOSE

## INGREDIENTES

6 ovos

2 xícaras de óleo

2 xícaras de água

2 xícaras de açúcar

4 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de chocolate em pó sem lactose

2 colheres de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Misture os 6 primeiros ingredientes e bata na batedeira em velocidade alta por aproximadamente uns 5 minutos, até obter uma massa lisa e homogênea.

Acrescente o fermento o pó e misture bem (a massa fica um pouco mais mole que as massas tradicionais, mas é normal).

Unte as formas com óleo de cozinha e farinha de trigo.

Coloque a massa em uma assadeira grande untada com margarina e farinha de trigo e leve ao forno. Asse em forno preaquecido a 180°C (não abra o forno antes dos 35 primeiros minutos) até que o bolo asse.

Deixe o bolo esfriar, desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15303-bolo-de-chocolate-sem-lactose.html>