

BOLO DE CHOCOLATE ZERO LACTOSE

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara de açúcar branco
- 4 ovos
- 1 xícara de óleo de soja
- 1 colher de fermento instantâneo para bolo
- 1 xícara de água
- 1 e 1/2 xícara de farinha
- 1 xícara de chocolate em pó 50% cacau

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a uma temperatura de 180° C a 200° C.

Bata os açúcares, os ovos, o chocolate e o óleo de soja no liquidificador de 3 a 5 minutos e deixe repousar por 30 minutos no próprio liquidificador.

Adicione o fermento e a farinha e vá adicionando água aos poucos, a massa não pode ficar dura.

Para testar o ponto, deixe a massa escorrer da colher, ela deve ficar por alguns instantes sobre a massa do liquidificador e logo se unir.

Coloque em uma forma média e asse por 30 minutos.

Após retirar do forno, cubra com um pano de prato e um plástico para garantir a umidade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17255-bolo-de-chocolate-zero-lactose.html>