BOLO DE CHOCOLATE SEM FARINHA E SEM TRIGO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:1 lata de creme de leite

2 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de cacau em pó 50%

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas e passe as gemas na peneira, sem amassar, para tirar a pele.

Por último, acrescente o fermento e a essência de baunilha.

Coloque tudo no liquidificador e bata até misturar bem os ingredientes.

Unte uma forna média redonda ou quadrada (fica a seu critério) e polvilhe cacau em pó e canela.

Despeje a mistura na forma e leve ao forno preaquecido a 200º C por aproximadamente 35 minutos ou até enfiar um palito e sair limpo.

Misture todos os ingredientes da calda e leve ao fogo até ficar espesso.

Despeje a calda ainda quente sobre bolo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23433-bolo-de-chocolate-sem-farinha-e-sem-trigo.html