

BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN E LACTOSE

INGREDIENTES

- 1 litro de leite de coco (200 ml)
- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1 colher (sopa) de manteiga (becel)
- 1 e 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 4 ovos
- 1 barra de chocolate alpino
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno e unte a forma com manteiga e farinha de arroz.

Bata as claras em neves e reserve (bato a mão).

Coloque no liquidificador as gemas, o açúcar, a manteiga e o leite de coco, bata por 4 minutos.

Em uma tigela, coloque a farinha de arroz e despeje o conteúdo do liquidificador.

Mexa até toda mistura ficar homogênea.

Em seguida, coloque as claras em neve e misture novamente.

Por último, acrescente o fermento em pó, misture muito bem e mexa por mais 2 minutos.

Coloque na forma untada e leve ao forno.

Após 40 minutos, verifique se está assado espetando com um garfo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24499-bolo-de-chocolate-sem-gluten-e-lactose.html>