

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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