

# BOLO DE CHOCOLATE DIET DELICIOSO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de adoçante culinário em pó  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
1 xícara (chá) de cacau em pó sem açúcar  
3 ovos  
1 xícara (chá) de leite desnatado  
1/2 xícara (chá) de óleo

### CALDA:

Calda: 1 caixa de creme de leite  
1 medida de leite (utilize a caixa de creme de leite como medida)  
2 colheres (sopa) de cacau em pó sem açúcar  
2 colheres (sopa) de adoçante culinário em pó

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes secos.  
No liquidificador, bata os ovos e acrescente o leite e o óleo.  
Misture o conteúdo do liquidificador aos ingredientes secos e mexa até criar uma massa encorpada.  
Despeje a massa em uma forma untada com óleo ou margarina e farinha de trigo.  
Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.

### CALDA:

Calda: Em uma panela, leve ao fogo todos os ingredientes e mexa em fogo brando até obter uma calda encorpada.  
Recheie e cubra o bolo com a calda e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25320-bolo-de-chocolate-diet-delicioso.html>