

BOLO DE CHOCOLATE LIGHT

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 50 ml de iogurte natural

150 g de chocolate amargo ou meio amargo (de sua preferência)

80 g de manteiga

3 ovos

1/4 de xícara de cacau em pó misturado com 3 colheres de sopa de água quente

1 xícara de açúcar demerara ou para dieta

1/2 xícara de açúcar mascavo ou de coco

1/2 xícara de farinha de arroz

1/2 xícara de amido de milho

1 colher de chá de fermento

1 colher de sopa de essência de baunilha

COBERTURA:

Cobertura: 150 g de chocolate amargo

100 g de creme de leite

frutas de sua preferência para enfeitar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma vasilha, coloque o chocolate, o iogurte e a manteiga.

Leve para derreter em banho-maria ou em um micro-ondas (cuidado para que não queime).

Assim que derreter, misture com o cacau em pó, dissolvido em água (ficará igual uma pasta).

Em uma segunda vasilha, misture os ovos e o açúcar demerara.

Acrescente a farinha de arroz, o açúcar mascavo, o amido de milho, o fermento e a essência de baunilha.

Junte o conteúdo das duas vasilhas e mexa, até que fique homogêneo.

Coloque em uma forma redonda untada apenas com margarina, de 25 cm ou em uma quadrada média.

Leve ao forno em 180°C por 25 minutos.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e misture com o creme de leite.

Após, desenforme o bolo e coloque a cobertura, decore e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26259-bolo-de-chocolate-light.html>