

BOLO INTEGRAL DE CHOCOLATE SEM LACTOSE

INGREDIENTES

3 ovos

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel 50% cacau

1 xícara de açúcar demerara

1 xícara e 1/2 de farinha branca

3/4 xícara de farinha integral

1 garrafinha de 200ml de leite de coco

1/3 xícara (chá) de água

1 colher (sopa) fermento

MODO DE PREPARO

Numa tigela misture os ovos e o óleo, acrescente o cacau em pó e em seguida o açúcar demerara.

Quando estiver encorpado, vá acrescentando a farinha, o leite de coco e a água. Por fim, acrescente o fermento.

Despeje a mistura em uma forma untada com óleo e cacau em pó.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32147-bolo-integral-de-chocolate-sem-lactose.html>