

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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