

# BOLO DE CHOCOLATE COM FARINHA INTEGRAL LIGHT

## INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de margarina

1 xícara de adoçante culinário

1 xícara de achocolatado(eu usei o Gold diet)

2 xícaras de farinha integral( usei a Dona Benta BioVita integral a vácuo)

1/2 xícara de cafezinho

2 colheres rasas de sopa de fermento

castanhas picadas a gosto

1/2 xícara de água

## MODO DE PREPARO

Coloque tudo no liquidificador.

Bata até formar uma massa homogênea.

Adicione as castanhas e misture.

Adicione o fermento e misture.

Unte a forma com margarina.

Coloque a massa na forma e leve ao forno preaquecido.

Obs: O meu forno estava bem quente, então em 20 minutos ficou pronto. Acredito que uns 30 a 40 minutos fique pronto em um forno menos quente.

A cobertura fica a critério de cada um.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38088-bolo-de-chocolate-com-farinha-integral-light.html>