

# BOLO DIET DE CACAU

## INGREDIENTES

### MASSA:

massa:3 ovos

1 e 3/4 xícara (chá) de leite desnatado

3/4 xícara (chá) de óleo de canola

1 xícara (chá) de adoçante culinário

3/4 xícara (chá) de cacau em pó

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara de aveia em flocos

1/2 xícara (chá) de ração humana

1 colher (sopa) de fermento em pó

### COBERTURA:

Cobertura:1 lata de creme de leite light

1/2 xícara (chá) de chocolate diet

morangos cortados para decorar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, o adoçante e o cacau em pó. Transfira para uma tigela e misture a farinha de trigo, a aveia, a ração humana e o fermento.

Coloque a massa em uma forma untada e polvilhada.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido e asse por 35 minutos.

Desenforme depois de frio.

### COBERTURA:

Cobertura:Aqueça o creme de leite, junte o chocolate diet, mexa rapidamente para derreter e leve à geladeira.

Depois de frio, use para decorar o bolo. Enfeite com os morangos cortados