BOLO DE CACAU SEM FARINHA E SEM AÇÚCAR

INGREDIENTES

6 ovos

6 colheres de cacau

6 colheres de açúcar de coco, ou 8 colheres de eritritol, ou 1 e 1/2 xícaras de uvas passa

2 colheres de manteiga

2 xícaras de coco ralado (de preferência feito em casa com coco seco)

Raspas ou gotas de chocolate 70% cacau (opcional)

1 colher rasa de fermento químico

MODO DE PREPARO

Unte uma forma pequena com manteiga e cacau

Bata no liquidificador os ovos, manteiga e açúcar/eritritol/uvas passas

Depois, acrescente o coco ralado

Misture o chocolate na massa (opcional)

Despeje a massa na forma untada

Asse por 30 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4896-bolo-de-cacau-sem-farinha-e-sem-acucar.html