BOLO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN E SEM CASEÍNA

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de mandioca

1 xícara de cacau em pó

2 xícaras de açúcar

5 colheres (sopa) de óleo de coco

4 ovos

1 colher (chá) de baunilha

100 ml de água

400 ml de leite de coco

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes em uma batedeira por cerca de 7 minutos

Unte a forma com óleo de coco e peneire açúcar por cima ou cubra com um pouco de farinha de mandioca para o bolo não grudar ao assar

Leve ao forno preaquecido a 230° C por aproximadamente 45 minutos (verifique se ao espetar um palito ele sai limpo, saindo limpo, o bolo está pronto)

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5774-bolo-de-chocolate-sem-gluten-e-sem-caseina.html