BOLO DE CHOCOLATE FUNCIONAL SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

3 ovo

6 xícaras de farinha de pipoca

1 e 1/2 xícara de leite de coco em pó diluído em água

3 colheres (café) de fermento em pó

1 xícara de açúcar de maçã 100% maçã natural desidratada

6 colheres (sopa) de cacau em pó

1 colher (café) rasa de extrato de baunilha natural em pó ou líquido

MODO DE PREPARO

Unte uma assadeira com gordura a sua escolha

Bata os ovos com, o açúcar de maçã, o cacau e o extrato de baunilha em uma batedeira

Depois acrescente a farinha e o leite

Quando a massa ficar homogênea acrescente o fermento

Coloque a massa na forma e asse em forno baixo preaquecido

Deixe até você espetar o bolo com um palito e sair sequinho

Não fica uma massa líquida e sim mais firme, mas o resultado é um bolo macio e molhadinho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7897-bolo-de-chocolate-funcional-sem-gluten-e-sem-lactose.html