

BOLO DE CACAU SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha sem glúten
- 1/2 xícara de amido de milho
- 1/2 xícara de farinha de coco
- 3 colheres cheias de cacau em pó
- 2 xícaras de açúcar
- 1 pitada de sal
- 3 ovos (separadas as claras das gemas)
- 2 colheres de óleo de coco
- 1 xícara de leite de coco frio

MODO DE PREPARO

Misture todos os secos, farinha, amido de milho, farinha de coco, cacau em pó, açúcar e sal

Bata os ingredientes secos com três gemas, as duas colheres de óleo, e o leite frio

Bata as claras em neve com cinco gotas de suco de limão, incorpore 1/3 à massa anteriormente reservada

Quando ela ficar maleável, incorpore os 2/3 restantes com delicadeza para não perder o ar

Ponha numa forma untada e leve ao forno pré

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4059-bolo-de-cacau-sem-gluten-e-sem-lactose.html>