

BOLO DE CHOCOLATE LOW CARB

INGREDIENTES

- 1 banana nanica
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó 100%
- 2 colheres (café) de adoçante de sua preferência
- 1 colher de fermento em pó
- 3 colheres de farinha de aveia

MODO DE PREPARO

Amasse a banana, coloque o ovo, a farinha de aveia, o cacau e o adoçante e misture bem

Unte algum potinho ou caneca com água, coloque a mistura e acrescente o fermento

Leve ao microondas por 3 minutos

Pode ser servido com uma calda também

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6650-bolo-de-chocolate-low-carb.html>