



Bolo de Chocolate sem farinha

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-chocolate-sem-farinha

Esse bolo é maravilhoso, principalmente porque não leva farinha de trigo. Anote a receita!

Bolo de Chocolate sem farinha

 30 min

 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 100g de [coco ralado](#) sem açúcar
- 6 colheres de [chocolate em pó](#) 50%
- 6 colheres de açúcar refinado
- 1 colher de fermento em pó
- 6 ovos (gemas peneiradas)
- 2 colheres de manteiga ou margarina

COBERTURA

- 1 caixinha de [leite condensado](#)
- 3 colheres de chocolate em pó
- 1 ovo
- Chocolate granulado para finalizar

Modo de Preparo

MASSA

1. Bater todos os ingredientes no liquidificador até ficar uma massa homogênea.
2. Coloque a massa em forma untada e enfarinhada com cacau em pó. Em seguida, leve para assar em temperatura média.

COBERTURA

1. Em uma panela coloque todos os ingredientes e leve ao fogo até ponto de brigadeiro mole.
2. Coloque a cobertura no bolo ainda quente.
3. Finalize com chocolate granulado.
4. Sirva!