

## Bolo de cacau

Bolo de cacau com pedaços de chocolate. Sem glúten e sem lactose.

17.1 fatias médias

### Ingredientes

ou

3 unidades de ovo de galinha (135 g)

ou

1 xícara de chá cheia de açúcar mascavo (170 g)

ou

3 colheres de sopa de óleo de coco extravirgem (39 g)

ou

3 Colheres de sopa rasas de manteiga ghee (clarificada) (57 g)

ou

1/2 xícara de chá de cacau em pó seco 100% (43 g)

ou

1 xícara de água (250ml)

ou

1 xícara de chá de farinha de arroz, integral (158 g)

ou

1 colher de sopa de fermento químico em pó (10 g)

ou

1 colher de sopa de condimento, canela, pó (8 g)

ou

50 gramas de chocolate amargo picado

### Método de preparo

1

Bater os ovos com o açúcar. Acrescente o óleo e o cacau. Junte a água quente. Misture bem e deixe esfriar. Misture o restante dos ingredientes até obter uma mistura homogênea. Coloque os pedaços de cacau por cima da massa, já na forma untada. Leve ao forno pré-aquecido a 180º e asse por 45 minutos. Leve ao forno pré-aquecido, a 200°C, por cerca de 40 minutos. Como este é um bolo úmido, o teste do palito na massa saindo seco não se aplica.