

Bolo de chocolate amargo sem farinha

4 porções

Ingredientes

ou

5 unidades de ovo de galinha [225 g]

ou

5 colheres de sopa de cacau em pó [65 g]

ou

2 colheres de sopa de óleo de coco [27 g]

ou

50 gramas de leite de coco (embalagem tetra pack) DO BEM ou Leite de Vaca

ou

1/2 xícara de Xylitol [60g]

ou

2 colheres de sopa de Fermento em pó [20g]

Método de preparo

1

Bater todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento;

2

Em uma tigela colocar a massa batida e o fermento misturando com o auxílio de uma colher;

3

Untar uma forma e assar por volta de 20 minutos ou até dourar;