

Bolo Torta de Chocolate Sem farinha Nutri Marília (sem glúten)

Bolo sem glúten, opção excelente para café da tarde sem glúten! Sem farinha branca! Rende 10 pedaços Cada pedaço com 180kcal;

● Preparação 20 minutos ● Total 50 minutos 10 porções

Ingredientes

ou

5 colheres de sopa cheias de açúcar (120 g)

ou

8 colheres de sopa rasas de chocolate em pó de qualquer marca (80 g)

ou

50 gramas de polpa do coco, desidratado, adoçado, ralado

ou

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

ou

2 colheres de sopa cheias de manteiga sem sal (64 g)

ou

5 unidades de ovo de galinha (225 g)

Método de preparo

1

Bater tudo, exceto sococo e pó royal, no liquidificador.

2

Em uma vasilha misturar o sococo e o pó royal com a massa.

3

Assar e depois despejar brigadeiro como cobertura (quente)

4

Esperar esfriar e se quiser cobrir com granulado.

5

Se puder ser feito com cobertura: Para o brigadeiro : 1 lata de leite condensado, 2 colheres de sopa de margarina, 4 colheres de sopa de chocolate do padre (ou 100g de chocolate meio amargo em pedaço)- ficará bem mais calórico o bolo!