



BOLO DE CHOCOLATE

Doces

 45 minutos

 45 porções

INGREDIENTES

- 100 gramas de farinha sem glúten
- 1/2 colher de chá cheia de goma xantana
- 150 gramas de açúcar
- 30 gramas de cacau 100% em pó
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de amido de milho
- 80 ml de leite de coco light misturado com 1 colher de chá de vinagre branco
- 60 ml de café forte
- 45 ml de óleo de canola
- 1 ovo
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- Ganache: 180 gramas de chocolate meio amargo sem glúten e sem leite
- 180 gramas de leite de coco
- 1 colher de sopa de mel

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Preaqueça o forno a 175 °C. Unte uma assadeira pequena com um pouco de óleo e forre o fundo com papel manteiga.
- 2º Na batedeira, em velocidade baixa, adicione todos os ingredientes secos e misture com o batedor em forma de raquete.
- 3º Adicione os ingredientes líquidos de uma vez e bata em velocidade média-baixa por cerca de 1 minuto, até que a massa fique homogênea.
- 4º Transfira a massa para a forma e asse por cerca de 30 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia seco. Desenforme ainda morna.
- 5º Ganache - misture todos os ingredientes em uma panela e coloque em banho-maria até que o chocolate derreta. Reserve por pelo menos 2 horas, até ficar mais espessa. Cubra o bolo todo ou em pedaços com a ganache.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (20 g)	% DDR
ENERGIA	316 kcal	63 kcal	3 %
CARBOIDRATOS	41 g	8 g	3 %
PROTEÍNA	4 g	1 g	1 %
GORDURA	18 g	4 g	6 %
GORDURAS SATURADAS	8 g	2 g	7 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	0 g	2 %
SÓDIO	145 mg	29 mg	1 %