

**BOLO DE CACAU SEM FARINHA** 1 hora 30 minutos 15.6 Fatias**INGREDIENTES**

- 6 unidades de ovo de galinha (270 g)
- 5 colheres de sopa de óleo vegetal, coco (68 g)
- 35 gramas de cacau, pó seco, sem adoçante
- 100 gramas de coco cru
- 5 colheres de chá de adoçante Xilitol Family® Vitafor (15 g)
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó (10 g)

**MÉTODO DE PREPARO**

- 1º adicione os ingredientes molhados ao liquidificador e bata
- 2º adicione os secos (coco ralado por último), bata bem até ficar homogêneo
- 3º Adicione o fermento, bata mais um pouco, somente pra misturar
- 4º Leve ao forno pré-aquecido em uma forma quadrada 20x30cm a 180 graus por 30 minutos
- 5º Sirva-se

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

|                    | POR 100 g | POR FATIA (30 g) | % DDR |
|--------------------|-----------|------------------|-------|
| ENERGIA            | 326 kcal  | 98 kcal          | 5 %   |
| CARBOIDRATOS       | 8 g       | 2 g              | 1 %   |
| PROTEÍNA           | 12 g      | 4 g              | 5 %   |
| GORDURA            | 30 g      | 9 g              | 16 %  |
| GORDURAS SATURADAS | 21 g      | 6 g              | 28 %  |
| FIBRA ALIMENTAR    | 4 g       | 1 g              | 5 %   |
| SÓDIO              | 290 mg    | 87 mg            | 4 %   |