

**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 %