

BOLO DE CACAU SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

1 xícara de farinha sem glutén
1/2 xícara de amido de milho
1/2 xícara de farinha de coco
3 colheres cheias de cacau em pó
2 xícaras de açúcar
1 pitada de sal
3 ovos (separadas as claras das gemas)
2 colheres de óleo de coco
1 xícara de leite de coco frio

MODO DE PREPARO

Misture todos os secos, farinha, amido de milho, farinha de coco, cacau em pó, açúcar e sal
Bata os ingredientes secos com três gemas, as duas colheres de óleo, e o leite frio
Bata as claras em neve com cinco gotas de suco de limão, incorpore 1/3 à massa anteriormente reservada
Quando ela ficar maleável, incorpore os 2/3 reatantes com delicadeza para não perder o ar
Ponha numa forma untada e leve ao forno pré

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4059-bolo-de-cacau-sem-gluten-e-sem-lactose.html>