

Já imaginou que maravilha saborear esse Bolo de Chocolate Gelado e Molhado super saudável?

Você merece uma receita dessa... E é zero adição de açúcar!

Nosso conselho de hoje: aposte nessa receita!



Vamos à receita?

#### BOLO DE CHOCOLATE GELADO E MOLHADO (ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR)

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Doces

Tempo de Preparo: 2 horas 20 mins

Tempo de Cozimento: 30 mins

Tempo Total: 2 horas 50 mins

Rendimento: 12 pedaços

#### Ingredientes

- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 100ml de leite de coco
- 100ml de azeite de oliva
- 1 xícara de farinha de amêndoas
- 1 xícara de farinha de amendoim (biomassa de banana verde ou farinha de aveia)
- 2 colheres (sopa) de adoçante culinário
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- A calda: 100ml de leite de coco + 1 colher (sopa) de cacau em pó + 2 colheres (sopa) de adoçante culinário

#### Como faz?

1. Em uma tigela, misture os ovos com o cacau em pó, o leite de coco e o azeite de oliva.
2. Em seguida, adicione as farinhas, o adoçante e o fermento e misture.
3. Despeje em uma forma quadrada untada e enfarinhada com cacau em pó.



4. Leve para assar em forno médio, preaquecido, por 30 minutos.
5. Após esfriar, com um garfo, fure o bolo.
6. Derrame a calda por cima, cubra com papel alumínio e leve para a geladeira por 2 horas ou até ficar gelado e sirva!

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)

**Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.**