

Bolo de Chocolate com Pera! Ficou incrível! Uma das combinações mais deliciosas que testei esse ano.

Galera, sério. De início também achei estranho. Chocolate com Pera? Já sabia que chocolate com tangerina, chocolate com banana... entre outras combinações.. eram sucesso certo na cozinha.

Mas essa... lutei por algum tempo para testar essa receita.

Ficou DIVINA! Prestem atenção na pera. Peguem uma que vocês vejam que ela está madura. O açúcar caramelizado da pera entra na massa de bolo e... é uma explosão de sabores!



Vamos à receita?

BOLO DE CHOCOLATE COM PERA

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Bolos Saudáveis

Tempo de Preparo: 15 mins

Tempo de Cozimento: 40 mins

Tempo Total: 55 mins

Rendimento: Serve 10-12 fatias

Ingredientes

- 5 ovos
- 1/3 xícara de óleo de coco
- 1 xícara de leite vegetal
- 1/2 xícara de adoçante culinário
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (sopa) de achocolatado diet ou alfarroba
- 1 xícara de aveia em flocos
- 1 xícara de farinha de coco
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 3 peras cortadas em fatias

Como faz?

1. Em uma tigela, comece misturando os ovos, o óleo de coco, o leite vegetal, o adoçante culinário, o cacau em pó e o achocolatado diet.
2. Depois incorpore a aveia, a farinha de coco e o fermento químico.
3. Corte a pera em fatias e retire as sementes.
4. Unte e enfarinhe uma forma para bolo da sua preferência.
5. Para montar, faça camadas de massa de bolo e camadas de fatias de pera.
6. Na última camada, optei por picar a pera e coloca-la desta forma no topo do bolo.
7. Derrame fios de mel.
8. Leve para assar em forno médio, preaquecido, por 40 minutos.
9. Aguarde amornar para desenformar.
10. Conserve na geladeira por até 5 dias.

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.