

# BOLO DE CHOCOLATE AMARGO LOW CARB

## INGREDIENTES

6 ovos

1/2 xícara de aveia fina

1/2 xícara de cacau em pó

1/2 xícara de açúcar mascavo

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de chia

1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda:200 ml de leite de coco

3 colheres de açúcar mascavo

3 colheres de cacau em pó

1 colher (sopa) de margarina

## MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes no liquidificador menos a chia e o fermento

Misture a chia e o fermento levemente

Leve ao forno preaquecido a 200

Coloque em uma forma untada com margarina e enfarinhada com farinha de aveia

Leve ao forno por 30 minutos

Misture os ingredientes

Leve ao fogo até engrossar

Coloque sobre o bolo ainda quente

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11755-bolo-de-chocolate-amargo-low-carb.html>