

# Bolo de chocolate low carb sem glúten



Bolo de chocolate low carb sem glúten

## Ingredientes

- 1/2 xícara de cacau em pó 100%
- 1/2 xícara de farinha de coco
- 2 1/2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de canela em pó
- 1 Pitada de sal
- 6 ovos orgânicos
- 1/2 xícara de xarope de maple (para fazer bem low carb, substitua pelo seu adoçante natural preferido)
- 1/2 xícara de azeite
- 1/2 xícara de [leite de coco](#)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

## Modo de Fazer

Pré-aqueça o forno a 160 ° C.

Coloque o cacau, a farinha de coco, o fermento, a canela e o sal em uma tigela.

Adicione os ovos, o xarope de maple (ou adoçante), a baunilha, o leite de coco e o azeite.

Misture tudo até obter uma massa homogênea.

Despeje tudo em uma forma de 20cmx20cm forrada com papel manteiga.

Leve ao forno pré-aquecido e asse por 55 a 60 minutos ou até que esteja bem cozido.

Retire do forno e deixe esfriar.

Cubra com ganache de chocolate ou com chocolate 85% derretido.

Então corte e sirva.

## **bolo de chocolate low carb sem glúten**