Doces e Compotas

BOLO CHOCOLATE 70% LOW CARD

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
8-10 Doses

INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 180G DE CHOCOLATE TABLETE (MÍNINO 70% DE CACAU)
- 1 CS ÓLEO DE COCO
- 1 CS MEL OU ADOÇANTE (FACULTATIVO)
- 1 CS DE NATAS GORDAS
- 1 CC FARINHA DE ALFARROBA
- 1 CS CACAU PURO
- 1 CS FERMENTO

CONFEÇÃO

1. No copo da CC inserir lamina borboleta as gemas e óleo de coco e natas mais o chocolate derretido (deretido no microondas 1,5min) na velocidade 5, tempo : 2 min
2. Juntar cacau e alfarroba na taça velocidade 5, 30 seg.
3. Bater claras com pitada de sal na velocidade 6 ate vir que estão em castelo e envolver delicadamente na massa.
4. Barrar bem uma forma com manteiga e salpicar coco ralado.
5. Vai ao forno a 180.º até estar assadinho :) Não deixar assar demasiado que fica mais húmido. Usei forma de 18 cm de diâmetro.
6. Por cima coloquei 2 quadrados de chocolate 81% de cacau, derretido.