

BOLO DE CACAU COM COBERTURA DE MORANGOS E COCO



INGREDIENTES

- 4 OVOS
- STÉVIA Q.B (PODE OPTAR POR MEL, AÇÚCAR DE COCO OU OUTRO VERIFIQUE NO FIM SE A MASSA ESTÁ ADOÇADA A SEU GOSTO)
- 170GR DE ÓLEO DE COCO
- 250 GR DE POLVILHO DOCE
- 50 GR DE CACAU 100% EM PÓ
- 240 ML DE LEITE DE AMÊNDOA, OU DE COCO OU KEFIR
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE FERMENTO EM PÓ OU BICARBONATO DE SODA

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180º.
2. Com a lâmina batidora e sem o copo de vapor, batem-se muito bem os ovos com o adoçante na velocidade 8, 8 minutos.
3. Adiciona-se o leite e o óleo e bate-se um pouco mais na velocidade 8, 2 minutos.
4. Junta-se o cacau em pó bate-se mais 2 minutos, na velocidade 8.
5. Retire a lâmina batidora e coloque a lâmina amassar e junte o polvilho misturado com o fermento, programa massas P3.
6. Antes de virar a massa na forma prove-a e se achar necessário pode juntar mais adoçante e mexer com a espátula.
7. Vai ao forno em forma untada e polvilhada por cerca de 45 minutos (convém fazer o teste do palito).
8. Decoração ao gosto de cada um
9. Decidi decorar com um creme de morangos com mel.
10. Para isso descongelei 10 morangos
11. mel Q.B.
12. 4 colheres de sopa de natas.
13. Triture os morangos, bata a natas em chantilly junte os morangos triturados e o mel até obter um creme e decore.
14. Receita inspirada de:

