

BOLO CHOCOLATE LOW-CARB



CONFEÇÃO

1. Derreter o chocolate num tacho em banho maria.

2. Separar os ovos, colocar as gemas numa taça de vidro.

3. Colocar acessório batedor, as claras com pitada de sal vel 7, 2 minutos.

4. Às gemas juntar xilitol mexer, adicionar o chocolate derretido morno.

5. Juntar farinha de amêndoa e claras batidas envolvendo bem, mas não deixar que as claras percam o ar, aroma e por fim fermento envolver bem.

7. Colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal e levar ao forno pré-aquecido a 180 graus por 25 a 30 minutos é melhor verificar com palito.

9. Decorar com ingredientes da cobertura

INGREDIENTES

- 200 GR DE CHOCOLATE 85% CACAU
- 4 OVOS
- 4 COLHERES SOPA XILITOL (PODE SER MASCAVADO MAS JÁ NÃO É LOW-CARB)(PARA MAIS GULOSOS ACRESCENTAR 2 COLHERES DE SOPA)
- 1 CHÁVENA DE FARINHA DE AMÊNDOA
- 1 COLHER DE SOPA FERMENTO
- 1 COLHER CAFÉ DE AROMA BAUNILHA
- COBERTURA
- 50 GR CHOCOLATE 85% DERRETIDO, ROMÃ E FARINHA DE AMÊNDOAS