*Sobremesas*

# BOLO DE CACAU ( SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE)

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
1-10 Doses

## INGREDIENTES

- 10 TÂMARAS
- 1 BANANA
- 1 ABACATE
- 5 OVOS
- 50 G CHOCOLATE NEGRO 85%
- 4 COLHERES (SOPA) DE CACAU EM PÓ
- 150 ML LEITE SEM LACTOSE (OU VEGETAL)
- 200G FARINHA DE AMÊNDOA
- 80G DE FARINHA DE ARROZ
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO SEM GLÚTEN

## CONFEÇÃO

1. Demolhar as tâmaras por 1 hora.
2. Triturar as tâmaras com a banana e o abacate.
3. Triturei na mini taça. Velocidade 13 por 1 minuto e velocidade 12 por 12 minutos. Mas podem usar outra picadora.
4. Na taca da CC com acessório batedor colocar os ovos inteiros e a pasta das tâmaras (+ banana + abacate). Programar velocidade 8 por 8 minutos.
5. Entretanto derreter o chocolate negro no microondas.
6. Adicionar o leite, o chocolate negro derretido e o cacau. Programar velocidade 6 por 2 minutos.
7. Adicionar as farinhas e o fermento. Programar velocidade 4 por 30 segundos. Terminar de envolver com espátula.
8. Levar ao forno pré aquecido a 180° por cerca de 35/40 minutos. Não retirar sem fazer teste do palito.