

BOLO DE CHOCOLATE DIVINO (ZERO AÇÚCAR)

INGREDIENTES

MASSA:

6 OVOS

1 ½ XÍCARA (CHÁ) DE ADOÇANTE CULINÁRIA LOWÇUCAR

2 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO

3 COLHERES (SOPA) DE AMIDO DE MILHO

½ XÍCARA (CHÁ) DE ACHOCOLATADO NEW CHOCO LOWÇUCAR DIET

1 EMBALAGEM DE LEITE DE COCO LIGHT

1 XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO

2 COLHERES (SOPA) DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ

COBERTURA:

½ EMBALAGEM DE PÓ PARA PREPARO DE LEITE CONDENSADO LOWÇUCAR ZERO AÇUCAR

6 COLHERES (SOPA) DE ACHOCOLATADO NEW CHOCO LOWÇUCAR DIET

1 EMBALAGEM DE CREME DE LEITE LIGHT (200G)

MODO DE PREPARO

MASSA:

NA BATEDEIRA, BATA AS CLARAS EM NEVE, ACRESCENTE O ADOÇANTE, BATA ATÉ DAR PONTO DE SUSPIRO. ADICIONE AS GEMAS UMA DE CADA VEZ, COLOQUE O RESTANTE DOS INGREDIENTES AOS POUCOS, BATA POR APROXIMADAMENTE 2 MINUTOS E DESLIGUE A BATEDEIRA. DESPEJE EM UMA FÔRMA RETANGULAR DE 37CMX25CM, UNTADA E ENFARINHADA, LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO POR APROXIMADAMENTE 45 MINUTOS.

COBERTURA:

PREPARE O LEITE CONDENSADO SEGUINDO AS INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM, EM SEGUIDA LEVE AO FOGO EM UMA PANELA COM O CREME DE LEITE E O ACHOCOLATADO. MEXA SEM PARAR, ATÉ FERVER POR APROXIMADAMENTE 10 MINUTOS. EM SEGUIDA, APLIQUE SOBRE O BOLO QUENTE.

RENDIMENTO: 24 PORÇÕES DE 55G

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS POR PORÇÃO:

CALORIAS: 231,6KCAL

CARBOIDRATOS: 23,5G

PROTEÍNAS: 5,8G

LIPÍDEOS: 4,4G

Fonte: ANAD