



PROVOPAR-PR
AÇÃO SOCIAL

BOLO DE CHOCOLATE SEM FARINHA.

ZALINDA PERATELLI LOURENZEN

INGREDIENTES:

6 OVOS INTEIROS COM AS
CLARAS
2 COLHERES DE SOPA DE
CHOCOLATE EM PÓ
2 COLHERES DE MANTEIGA
8 COLHERES DE AÇUCAR
1 COLHER DE FERMENTO EM PÓ
BEM CHEIA
100 GR DE COCO RALADO



MODO DE PREPARO:

BATER TUDO NO
LIQUIDIFICADOR, MENOS O COCO E O FERMENTO
DEPOIS DE BATER, ADICIONE SUAVEMENTE O COCO E O FERMENTO.
DESPEJE EM UMA FORMA COM FURO NO MEIO, UNTADA, E LEVE AO FORNO
PARA ASSAR POR APROXIMADAMENTE 30 A 40 MINUTOS.

COBERTURA

1 LATA DE CREME DE LEITE SEM SORO
4 COLHERE DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
2 COLHERES DE SOPA DE AÇUCAR

MODO DE PREPARO:

LEVE AO FOGO BAIXO, EM BANHO MARIA O CREME DE LEITE, O CHOCOLATE, E
O AÇÚCAR, VÁ MEXENDO ATÉ DERRETER E VIRAR UM CREME. DEPOIS DE
PRONTO E SÓ ESPARRAMAR SOBRE O BOLO, DESINFORMADO.

BOM APETITE!