

***Bola de Chocolate
Sem Glúten e Lactose***
separe todos os ingredientes
antes de iniciar o preparo

2 xícaras e 1/4 de farinha de arroz(300g)
1 xícara e 3/4 de açúcar cristal
1/2 xícara de chocolate
em pó 50%cacau
3 ovos inteiros
100 ml de leite de coco
100 ml de água morna
150 gr de margarina (de boa qualidade)
ou 200 ml de óleo de soja
1 colher se sopa de fermento em pó

Modo de preparo

diisolve o chocolate na água morna.
no liquidificador junte os ovos, a margarina, o leite de coco e o chocolate diluido e o açúcar e bata por uns 2 minutos.
despeje essa mistura na farinha de arroz peneirada com o fermento e misture bem
asse em forma com furo de 25 cm

calda para cobrir!
1 xícara de açúcar
1 colher de margarina bem cheia (70gr)
50gr de chocolate (1/2 xícara)
1 vidro de leite de coco
JUNTE TUDO EM UMA PANELA E
LEVE AO FOGO MEXENDO SEMPRE
ATÉ COMEÇAR DESGRUDAR
DO FUNDO

***Bola de Chocolate
de Liquidificador***
separe todos os ingredientes
antes de iniciar o preparo

2 xícaras e 1/4 de farinha de trigo (330g)
1 xícara e 3/4 de açúcar
1/2 xícara de chocolate
em pó 50%cacau
3 ovos inteiros
100 ml de leite .
100 ml de água morna
150 gr de margarina (de boa qualidade)
ou 200 ml de óleo de soja
1 colher se sopa de fermento em pó

Modo de preparo

diisolve o chocolate na água morna.
no liquidificador junte os ovos, a margarina, o leite de coco e o chocolate diluido e o açúcar e bata por uns 2 minutos.
despeje essa mistura na farinha de arroz peneirada com o fermento e misture bem
asse em forma com furo de 25 cm