

# Bolo de Chocolate Fitness

10 porções



Fácil de preparar

● up to 45 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

3 unidades de Ovos  
2 colheres sopa de Óleo de Coco  
1 ½ xícaras chá de Açúcar Mascavo  
450 ml Água  
1 xícara chá de Farinha de Amêndoas  
½ xícara chá de Farinha de Aveia  
½ pacote de Coco Ralado Dr. Oetker  
4 colheres sopa de Cacau em Pó Dr. Oetker  
2 colheres sopa de Amido de Milho Dr. Oetker  
2 colheres chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker

**1 Massa:**

Separe as gemas dos ovos e bata as claras, até formar ponto de neve. Reserve. Bata as gemas, o óleo de coco e 1 xícara de açúcar mascavo em uma batedeira, durante 3 minutos. Adicione 150 ml Água e bata por mais 1 minuto em velocidade baixa. 4- Em seguida, misture a farinha de amêndoa, a farinha de aveia, o Coco Ralado **Dr. Oetker**, 2 colheres do Cacau em Pó **Dr. Oetker**, o Fermento Químico em Pó **Dr. Oetker** e 1 colher do Amido de Milho **Dr. Oetker**, bata por 1 minuto, desligue a batedeira e acrescente as claras em neve. Misture devagar com ajuda de uma colher. Unte e enfarinhe uma forma de cone, 22cm, despeje a massa e leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 35 minutos ou até assar. Retire do forno e desenforme ainda morno.

**2 Cobertura:**

Em uma panela coloque 300 ml de Água, 2 colheres (sopa) de Cacau em Pó **Dr. Oetker**, 1 colher (sopa) de amido de milho **Dr. Oetker**, ½ xícara (chá) de açúcar mascavo e Aroma Baunilha **Dr. Oetker**. Misture e leve ao fogo médio sempre mexendo por mais 2 minutos. Retire do fogo, espere amornar sempre mexendo e cubra o bolo