Bolo de chocolate fit

Ingredients

3 ovos

1 xícara de chá de açúcar mascavo

2 xícaras de chá de farinha de arroz

1 xícara de chá de água morna

4 colheres de sopa de chocolate em pó (zero lactose)

1/2 xícara de chá de óleo + o suficiente para untar a forma

1 colher de sopa de fermento químico em pó (fermento para bolo)

Preparo

Em um liquidificador, coloque os ovos, o açúcar, o óleo, o chocolate e a água morna. Bata bem até formar uma massa homogênea;

Depois, em um recipiente, coloque a farinha de arroz e adicione a mistura do liquidificador. Mexa bem com o auxílio de um fouet;

Como último ingrediente, adicione o fermento e bata ligeiramente a massa;

Por fim, despeje a massa em uma forma untada com óleo e leve para assar em forno preaquecido a 180 ºC, deixe por cerca de 35 minutos.