

# Bolo de chocolate com morangos

<http://sem lactose.com/index.php/2018/05/12/bolo-de-chocolate-com-morangos/>

Última atualização em: 12/05/18

Dia de festa é dia de bolo. Aqui você encontra uma receita maravilhosa, preparada com muito carinho pela Bárbara do Canal [@cozinhabárbara](#) para você preparar para seus filhos, amigos e família. Esse foi preparado para o Dia das Mães. Assista ao vídeo para aprender o passo a passo desta receita. Os ingredientes e o modo de preparo você encontra logo abaixo, neste post.

## INGREDIENTES PARA A MASSA

- 6 claras
- 6 gemas
- 1 xícara de açúcar mascavo (ou demerara)
- 200 gramas de farinha de amêndoas
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 3 colheres de sopa de farinha de arroz
- 3 colheres de sopa de óleo de coco
- 1 xícara de água fervente
- 1 xícara de chocolate em pó 100%
- 1/2 colher de sopa de fermento
- 1/2 colher de sopa de bicarbonato de sódio

## INGREDIENTES PARA O RECHEIO

- 1 xícara de amêndoas (deixadas de molho de um dia para o outro e descascadas)
- 1 xícara de água fervente
- 1/2 xícara de açúcar mascavo (pode ser demerara)
- 3 colheres de sopa de biomassa de banana verde

## INGREDIENTES PARA A COBERTURA

- 200g de chocolate 70% cacau (sem lactose)
- 3 colheres de sopa de biomassa dissolvida em 1/2 xícara de água

## PREPARO DO BOLO

1. Divida o açúcar em duas partes.
2. Bata as claras até que adquiram consistência firme. Ainda batendo, vá adicionando 1/2 xícara de açúcar aos poucos. Quando estiver homogêneo, reserve.
3. Com a batedeira limpa, bata as gemas com a água fervente até formar uma espuma. Sem parar de bater, coloque o óleo de coco e 1/2 xícara do açúcar até ficar homogêneo. Em seguida é só adicionar as farinhas e o chocolate. Por último, coloque o fermento e o bicarbonato.
4. Junte as claras com a massa de chocolate.
5. Em duas formas untadas com óleo de coco e forradas no fundo com papel manteiga leve ao forno pré-aquecido à 180° por cerca de 35 minutos.

## PREPARO DO RECHEIO

1. Bata todos os ingredientes, menos os morangos, no liquidificador. Depois leve ao fogo para ferver por cerca de 5 minutos, sempre mexendo.

#### PREPARO DA COBERTURA

1. Derreta o chocolate no microondas ou banho maria. Incorpore a biomassa dissolvida em água.