



BOLO NO PALITO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar mascavo ou demerara
- ½ xícara de óleo de coco líquido ou óleo de girassol
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó 100%
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- 1 xícara de água fervente
- 1 xícara de farinha de aveia
- 1 xícara de mix de farinhas sem glúten
- 1 colher (sopa) de fermento químico

PARA A COBERTURA

- 1 pote de doce de leite sem lactose ou de leite condensado sem lactose
- Chocolate em gotas
- Granulados e confeitos coloridos
- Palito de pirulito

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, bata os ovos, o açúcar, o óleo, o cacau e o chocolate.
- Adicione a água fervente à massa e misture.
- Acrescente a farinha de aveia e o mix de farinhas e, por último, o fermento.
- Coloque a massa em uma forma untada.
- Leve-a ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos ou até que, ao teste do palito, ele saia limpo.
- Espere o bolo esfriar e esfarele-o com as mãos.
- Acrescente meia lata de leite condensado ou de doce de leite ao bolo e amasse-o bem com as mãos até que vire uma massa úmida.
- Faça bolinhas como se fossem brigadeiros e espete-as nos palitos.
- Leve os bolinhos ao freezer por, aproximadamente, 20 minutos.
- Derreta o chocolate em gotas.
- Mergulhe os bolinhos no chocolate e coloque-os nos granulados.
- Leve os bolos novamente ao freezer para que os palitos grudem neles.
- Mergulhe as bolinhas no chocolate e decore-as com os granulados e confeitos.
- Coloque os bolos no papel-manteiga e leve-os à geladeira por uns 5 minutinhos para que o chocolate seque.