

# Bolo de Chocolate com Feijão Garbanzo (sem Glúten!)

## Ingredientes

1 1/2 chávena de chocolate semisweet em pedaços  
1 (19 onças) pode garbanzo de feijão, lavado e drenado  
4 ovos  
3/4 chávena de açúcar branco  
1/2 colher de chá de fermento em pó  
1 colher de sopa de açúcar de pasteleiro para polvilhar

## Instruções

Pré-aquecer o forno a 350 graus F (175 graus C). Unte e enfarinhe uma forma de bolo redonda de 9 polegadas.

Colocar as lascas de chocolate numa tigela segura para o microondas. Cozinhar no microondas durante cerca de 2 minutos, mexendo a cada 20 segundos após o primeiro minuto, até que o chocolate esteja derretido e liso. Se tiver um microondas potente, reduza a potência para 50 por cento.

Combinar o feijão e os ovos na tigela de um processador de alimentos. Processar até ficar macio. Adicionar o açúcar e o fermento em pó, e pulsar para misturar. Verter o chocolate derretido e misturar até ficar liso, raspando pelos cantos para garantir que o chocolate é completamente misturado. Transferir a massa para a forma de bolo preparada.

Cozer durante 40 minutos no forno pré-aquecido, ou até que uma faca inserida no centro do bolo saia limpa. Arrefecer na forma sobre uma grelha de arame durante 10 a 15 minutos antes de se inverter para um prato de servir. Pó com açúcar de pasteleiro imediatamente antes de servir.

