



## **Bolinho de Chocolate em Camadas**

### **Ingredientes:**

**3 colheres de sopa de eritritol**  
**3 bananas prata amassadas**  
**3 gotas de extrato de baunilha**  
**1 xic e 1/2 de farinha de castanha de caju**  
**200g de chocolate sem açúcar**  
**200g de creme de leite de sem lactose**  
**1 colher de sopa de fermento**  
**3 ovos**

### **Modo de preparo:**

**O primeiro passo é preparar a ganache;**

**Em uma bowl de inox coloque o chocolate picado até derreter em banho maria;**

**Assim que o chocolate derreter adicione o creme de leite e mexa com uma espátula até obter uma ganache lisa e homogênea;**

**Agora vamos preparar a massa do bolinho:**

**Em um recipiente coloque os ovos e misture com um fouet;**

**Adicione o eritritol e as gotas de baunilha;**

**Misture bem;**

**Incorpore a farinha;**

**Adicione o fermento.**

**Monte seus bolinhos na seguinte sequência:**

**Metade da massa, 2 colheres de sopa de ganache e complete com a massa;**

**Salpique chocolate picadinho e leve ao forno 180 graus por 25/30 minutos!**

**Pode congelar por até 30 dias!**

**Na geladeira dura até 5 dias!**