BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE BRIGADEIRO VEGANO

INGREDIENTES

1 1/4 xícara de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1/3 xícara de cacau em pó (pode ser achocolatado em pó)

3 colheres (sopa) de semente de linhaça

1/2 xícara de água

3/4 xícara de leite vegetal

1/2 xícara de óleo vegetal

1 colher (sopa) de vinagre branco

1 pitada de sal

2 colher (chá) de fermento químico em pó

160 g de chocolate amargo picado

Recheio e cobertura:2 xícaras de leite vegetal

150 g de açúcar

1 colher (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de óleo vegetal

chocolate granulado quanto baste

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata a linhaça até que ela fique bem triturada

Junte

Em outra vasilha, junte a farinha, o açúcar, o cacau, a linhaça, o leite vegetal, o óleo, o vinagre e o sal

Adicione o fermento e misture novamente

Junte à massa o chocolate e misture

Unte uma assadeira com óleo e cacau em pó e despeje a massa

Asse por cerca de 40 minutos em forno preaquecido a 200

Espere esfriar e desenforme

Corte o bolo no meio para rechear, com uma faca ou linha

Cozinhe o leite vegetal com o açúcar em fogo alto por 40 minutos, mexendo sempre

Bata a mistura na batedeira até esfriar completamente

Cozinhe em uma panela, junto com o chocolate em pó e o óleo até começar a desgrudar

Recheie e cubra o bolo com a mistura

Coloque chocolate granulado em cima do bolo para decorar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12275-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-brigadeiro-vegano.html