

BOLO VEGANO SEM OVO, DE BANANA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 1 bananas maduras
- 2 colheres de cacau em pó
- 1/2 xícara de óleo de coco
- 1/2 xícara de açúcar demerara
- 1 colher de farinha de linhaça
- 3 colheres de água
- 1 colher (chá) e fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Coloque a farinha de linhaça com a água em um recipiente e reserve por alguns minutos, até a mistura obter uma consistência gelatinosa.

Amasse as bananas e misture com o óleo de coco, o açúcar, o cacau em pó, a essência de baunilha e o gel de linhaça.

Mexa bem e, depois, vá adicionando a farinha e o bicarbonato de sódio, misturando enquanto o faz.

Coloque o fermento por último, mexa uma última vez e coloque a massa em uma forma untada.

Em forno preaquecido, asse por 30 a 35 minutos a uma temperatura média de 180° C

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13585-bolo-vegano-sem-ovo-de-banana-e-chocolate.html>