# BROWNIE VEGANO (MOLHADINHO POR DENTRO E SEQUINHO POR FORA)

## INGREDIENTES

1 xícara de açúcar demerara

1 xícara de trigo

1 xícara de cacau (se tiver, misture um pouco de achocolatado vegano)

6 colheres de margarina

2 colheres de chia

3 colheres de água

1 e 1/2 colher de fermento

## MODO DE PREPARO

Primeiro: coloque a chia em 1/2 xícara de água e deixe de lado (vai criar uma camada pastosa, tipo clara de ovo)

Segundo: coloque a margarina em uma caneca e derreta no micro-ondas

Em uma vasilha, coloque o trigo, açúcar, cacau, água, margarina e misture com um fue.

Em seguida coloque a mistura da xia e mexa até criar uma massa de bolo.

Por último coloque o fermento e misture.

O ponto da massa é igual de um bolo normal.

Quando tudo misturado, coloque em uma forma de pão untada com margarina.

Asse por 30 minutos a 40 minutos em 180 graus.

Retire do forno e deixe esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13680-brownie-vegano-molhadinho-por-dentro-e-sequinho-por-fora.html