

PETIT GATEAU BARATO, SEM CHOCOLATE EM BARRA, SEM OVO, SEM LACTOSE, VEGANO

INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de farinha
- 1/2 xícara de polvilho ou amido
- 1/2 xícara de cacau em pó
- 1 pitada de bicarbonato de sódio
- 1 xícara de água ou café coado
- 1/4 xícara de óleo vegetal
- 1 colher (chá) de vinagre
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno a 210°C e unte as forminhas com óleo vegetal

Numa tigela, misture todos ingredientes secos (os 5 primeiros)

Acrescente os líquidos aos poucos, um a um, misturando enquanto acrescenta, até virar uma massa homogênea e um pouco mais rala que de bolo.

Coloque a massa nas forminhas até encher 3/4 da medida. Utilize uma concha pequena ou colher de sorvete, que terá a medida exata.

Asse por 7 à 12 minutos. A massa pode estar meio líquida no centro da forma, mas deve estar firme como bolo nas laterais.

Deixe esfriar por 5 minutos antes de virar. Passe uma faquinha nas laterais, entre massa e forma, e vire rapidamente no prato para desgrudar.

Após, pode congelar, enrolados um a um em papel alumínio.

Descongele na geladeira e esquente no microondas.

ou forno rapidamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13953-petit-gateau-barato-sem-chocolate-em-barra-sem-ovo-sem-lactose-vegano.html>