

FLORESTA NEGRA VEGANA

INGREDIENTES

MASSA

3 e 1/2 xícaras (chá) de trigo
1 e 1/2 xícaras (chá) de óleo vegetal
1 colher (café) de sal
4 colheres (sopa) cheias de cacau em pó meio amargo
2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de leite de soja sabor original
2 colheres (sopa) de fermento para bolos

COBERTURA

5 colheres (sopa) de cacau em pó meio amargo (50% amargo)
3 colheres (sopa) de açúcar
2 xícaras (chá) de leite de soja sabor original
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (café) de canela em pó
granulado para confeitar a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA

Em um recipiente, misture todos os ingredientes (exceto o fermento) da massa, até obter uma textura bem homogênea e aveludada.

Por último, adicione o fermento e misture bem por mais 2 minutos sem parar.

Verta a mistura em uma forma já untada com óleo e trigo e coloque para assar no forno em uma temperatura de 180º C por 50 minutos (lembre-se de não abrir o forno antes de 40 minutos).

Quando faltar 10 minutos para os 50 minutos, aumente a temperatura para 200/220º C e deixe assar.

Se necessário, deixe assar por mais 10 a 15 minutos (fure o bolo com um garfo, se sair limpo, é porque está ótimo).

Deixe esfriar e retire da forma.

COBERTURA

Para a cobertura, adicione o cacau, metade do leite e todo açúcar na panela, em fogo médio.

Misture até começar a levantar fervura, não pare de misturar.

Depois de 10 minutos no fogo, adicione o resto do leite, que deverá estar já com o amido dissolvido.

Vá misturando até ficar com uma espessura firme e bem grossa.

Desligue a cobertura e passe em todo o bolo.

Confeite a vontade!

DICA

Este bolo ficará muito melhor depois de gelado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22671-floresta-negra-vegana.html>