

BOLO DE CHOCOLATE COM COCO INTEGRAL E VEGANO SUPER GOSTOSO

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de óleo ou azeita ou margarina
3 colheres (sopa) de semente linhaça dourada com o gel da linhaça
2 ovos (apenas para quem come ovos, se não comer, pode retirar)
1 garrafinha pequena (250 ml) de leite de coco
1 copo (de 250 ml) de farinha de trigo integral
1 copo de farinha de trigo refinada ou outra farinha de sua preferência
3/4 de copo do achocolatado com alto teor de cacau (estilo dois frades)
1/4 de copo de cacau em pó puro (ou use outra porção de sua preferência)
1 e 1/2 copo de açúcar mascavo
3 colheres (sopa) cheias de coco ralado
2 colheres (chá) de fermento químico
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Para fazer o gel da linhaça: deixe de um dia pro outro na geladeira 3 colheres de sopa de semente de linhaça de molho em um pouco d'água, o suficiente para cobrir as sementes.

No dia seguinte você vai perceber que a linhaça produziu uma espécie de gel; leve a linhaça e esse gel na receita.

Bata todos os ingredientes na batedeira ou liquidificador até ficarem bem homogêneos.

Deixe a mistura descansar por 15 minutos (fora da geladeira!), bata mais um pouco e coloque para assar por cerca de 40 minutos em cerca de 200º C.

Se tiver máquina de fazer pão, coloque todos os ingredientes na máquina e escolha o "ciclo rápido".

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24000-bolo-de-chocolate-com-coco-integral-e-vegano-super-gostoso.html>