

BOLO VEGETARIANO DE ABACATE COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

3/4 de xícara de chocolate em pó

1 colher de chá de fermento em pó

1 colherinha de café de sal

1 abacate maduro amassado (em torno de 200 g)

1 xícara de açúcar

1 e 1/2 xícaras de leite de amêndoas

1/3 xícara de óleo de coco

1 colher de chá de extrato de baunilha

50 g de coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque numa vasilha todos os ingredientes secos, a farinha de trigo, o fermento, o chocolate em pó e o sal.

Bata no liquidificador o abacate, o leite, óleo de coco e baunilha.

Despeje a mistura do liquidificador na vasilha com os ingredientes secos.

Misture bem, se quiser adicione chocolate granulado e coco ralado.

Leve ao forno preaquecido.

Asse de 30 a 35 minutos (teste com um palito para saber se está assado).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26338-bolo-vegetariano-de-abacate-com-chocolate.html>