

BOLO-PANQUECA DE CHOCOLATE E MORANGO

INGREDIENTES

PANQUECAS:

Panquecas: 1 xícara de farinha
1 xícara de leite de coco ou amêndoas
1 colher (sopa) de vinagre branco
1 ovo
2 colheres (sopa) de óleo de coco
1 colher (chá) de fermento em pó
1 pitada de sal
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
morangos a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 1 abacate maduro
10 tâmaras
2 colheres (sopa) de cacau em pó sem açúcar

DECORAÇÃO:

Decoração: flocos de coco

MODO DE PREPARO

Separe as tâmaras no dia anterior, porque elas têm que ficar 8 horas de molho.

Essa panqueca é feita sem laticínios, então adicione o vinagre ao leite de coco, mexa e reserve.

Em 5 minutos o leite ficará coalhado e você preparou um "leitelho" caseiro.

Em uma tigela, misture farinha, bicarbonato, fermento, sal, ovo, óleo e açúcar.

Adicione o leitelho e bata até obter um creme macio.

Esquente a frigideira e comece a fazer as panquecas pequenas.

Lave e corte os morangos e reserve.

Para fazer a cobertura, coloque as tâmaras sem caroço, o abacate e o cacau e misture até obter um creme.

Coloque as panquecas prontas em uma superfície, espalhe a cobertura sobre cada uma e coloque os morangos.

Forme camadas com as panquecas e com uma espátula espalhe a cobertura em volta.

Polvilhe os flocos de coco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26407-bolo-panqueca-de-chocolate-e-morango.html>