

# CUPCAKE DE CHOCOLATE E BETERRABA (VEGANO)

## INGREDIENTES

100 ml de óleo de vegetal  
1 beterraba grande (crua e ralada)  
175 g de açúcar mascavo  
200 g de farinha de trigo  
2 colheres de sopa de fermento em pó  
50 g de cacau em pó  
200 g de iogurte natural de soja  
2 colheres de extrato de baunilha

## MODO DE PREPARO

Bata a beterraba, o açúcar mascavo e o óleo no liquidificador até atingir uma mistura homogênea.  
Coloque a mistura em uma vasilha e adicione o restante dos ingredientes até atingir uma massa de consistência pastosa grossa.  
Coloque em formas individuais de cupcake.  
Assar em forno médio (180°C) até dourar o bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27934-cupcake-de-chocolate-e-beterraba-vegano.html>