

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