

BOLO DE CHOCOLATE VEGANO

INGREDIENTES

2 maçãs verdes

12 colheres (sopa) de farinha de trigo

5 colheres (sopa) rasas de linhaça

7 colheres (sopa) de açúcar

7 colheres (sopa) de cacau em pó

1 colher de óleo de girassol

2 xícaras de água (não muito cheias)

2 colheres (sopa) rasas de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata as maçãs e a linhaça com a água e óleo de girassol.

Misture o chocolate em pó e o açúcar com a mistura.

Adicione a farinha e misture bem.

Acrescente o fermento em pó e mexa cuidadosamente.

Unte um forma com óleo e farinha de trigo.

Preaqueça o forno e asse em 180°C, por 30 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28388-bolo-de-chocolate-vegano.html>