

BOLO DE CHOCOLATE VEGAN – SEM OVO E LEITE

INGREDIENTES

4 1/2 xícaras (560 g) de farinha de trigo peneirada

3 xícaras (600 g) de açúcar

1 xícara (85 g) de cacau em pó

2 colheres (chá) de fermento

Uma pitada de sal

1 xícara (240 ml) de óleo

3 xícaras (720 ml) de água

3 colheres (sopa) de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C. Unte e polvilhe com farinha uma forma grande.

Em uma vasilha grande, peneire a farinha, o cacau em pó, o bicarbonato de sódio sal e o açúcar e misture.

Em outra vasilha misture o óleo, a água e com a baunilha.

Bata por 5 minutos todos os ingredientes (secos e líquidos).

Coloque a massa do bolo na forma untada e polvilhada. Asse o bolo por mais ou menos 1 hora, ou até que um palito saia seco, após ser espetado no meio do bolo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56056-bolo-de-chocolate-vegan-sem-ovo-e-leite.html>