# PETIT GATEAU VEGANO COM CACAU

## INGREDIENTES

1 xícara de açúcar (200g)

1/2 xícara de farinha de trigo (75g)

1/2 xícara de polvilho ou amido (70g)

1/2 xícara de cacau em pó (50g)

1 xícara de água (240ml)

1/4 xícara de óleo vegetal (58g)

1 colher (chá) vinagre (5g)

1 colher (chá) essência de baunilha (5g)

1 pitada de bicarbonato de sódio

## MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno à 210°C

Numa tigela, misture todos os secos

Acrescente os líquidos aos poucos, um a um, enquanto mistura, até ficar uma massa homogênea, um pouco mais líquida que de bolo

Coloque nas forminhas até encher 3/4 da altura

Asse por 7 à 12 minutos, não mais que isso, senão virará brownie

Espere alguns minutos para virar, caso tenha dificuldades para tirar, passe uma faquinha nas laterais entre a massa e a fôrma

Se não tiver forminhas de petit gateau, como eu, pode utilizar as de cupcake ou de empadinha, sempre enchendo 3/4 da forma

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6683-petit-gateau-vegano-com-cacau.html