CHOCOLATE QUENTE VEGANO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de amêndoas (188g)

9 colheres (sopa) de aveia

1 litro de água fria

2 colheres (sopa) de cacau em pó sem açúcar e sem lactose

adoçante a gosto (açúcar de coco, açúcar demerara, açúcar mascavo, estévia)

MODO DE PREPARO

Coloque as amêndoas de molho, em água filtrada, no dia anterior

Deixe de molho de 8 hora a 12 horas

Descarte toda a água do molho das amêndoas e parte da água do molho da aveia (aproximadamente 50

É essa água que vai engrossar seu chocolate quente

Bata as amêndoas e a aveia no liquidificador com 1 litro de água fria ou gelada

Coe seu leite misto de aveia e amêndoas em um coador de voal (eu estou sem, então passo por uma peneira mais graúda e depois coo novamente numa peneira mais fina)

Atenção

Pronto

Se quiser pode acrescentar canela também

Que aqueça o seu inverno

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/893-chocolate-quente-vegano.html