

1 COOKIE VEGANO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de açúcar mascavo (22 g)
1/2 colher (sopa) de leite vegetal (7 g)
1 colher (sopa) de óleo vegetal (10 g)
1/8 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)
1 pitada de sal (opcional)
4 colheres (sopa) de farinha de trigo (30 g)
1/4 colher (chá) de fermento químico
chocolate amargo vegano picado a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o açúcar, o leite, o óleo, a baunilha e o sal; misture bem

Acrescente a farinha e o fermento; misture até ter uma massa homogênea, se estiver difícil misturar, amasse cuidadosamente com as mãos

Acrescente o chocolate picado e misture novamente

Faça uma bolinha e achate

Em uma forma antiaderente, asse por aproximadamente 7 minutos a 180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10764-1-cookie-vegano.html>