

# BROWNIE VEGAN

## INGREDIENTES

6 xícaras de farinha de trigo  
2 xícaras de açúcar demerara ou cristal  
5 colheres (sopa) de óleo  
2 colheres (sopa) de fermento para bolos  
2 colheres (sopa) de cacau em pó  
200 g de chocolate meio amargo vegano  
1 colher (sopa) de bicarbonato de sódio  
2 colheres (chá) de essência ou extrato de baunilha  
1 colher (chá) de canela em pó  
500 ml de água fervendo  
gotas de chocolate e oleaginosas a gosto (opcional)

## MODO DE PREPARO

Unte um tabuleiro com óleo vegetal, coloque uma folha de papel manteiga e unte com mais óleo

Misture todos os ingredientes secos e reserve

Pique o chocolate e leve ao micro

Após esse tempo, misture bem para homogeneizar e se ainda estiver com pedaços, repita o processo, tomando cuidado para não esquentar demais o chocolate

Depois de derretido, adicione a essência de baunilha e reserve

Coloque o óleo nos ingredientes secos e aproximadamente uma xícara de água; misture delicadamente

Adicione a mistura de chocolate derretido e misture novamente, de preferência com um batedor de ovos; cuidado para não bater demais, para não ficar aerado

Coloque mais meia xícara de água e misture

Verifique se a textura está espessa como uma massa de bolo com pouco líquido; se for necessário, acrescente um pouco mais de água

Se optou por usá

Despeje a mistura na assadeira

Leve para assar por aproximadamente 30 minutos, ou até ter uma casquinha crocante em cima, a 180º C

Dá uma olhada na

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11259-brownie-vegan.html>