

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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