

# COOKIE VEGANO

## INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de açúcar mascavo  
2 colheres (sopa) de leite de coco  
2 colheres (sopa) de óleo de coco  
1/4 de colher (chá) de essência de baunilha  
1 pitada de sal  
8 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1/2 colher (chá) de fermento em pó  
chocolate amargo vegano picado a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o açúcar mascavo, o leite de coco, o óleo de coco, a essência de baunilha e o sal  
Acrescente a farinha de trigo e o fermento, misture bem  
Por último, adicione o chocolate amargo e misture  
Molde os cookies e coloque  
Deixe na geladeira por 20 minutos  
Em seguida, leve ao forno preaquecido (200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8439-cookie-vegano.html>