

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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