

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>