

BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE BRIGADEIRO VEGANO

INGREDIENTES

1 1/4 xícara de farinha de trigo
1 xícara de amêndoas
1/3 xícara de cacau em pó (pode ser achocolatado em pó)
3 colheres (sopa) de semente de linhaça
1/2 xícara de água
3/4 xícara de leite vegetal
1/2 xícara de óleo vegetal
1 colher (sopa) de vinagre branco
1 pitada de sal
2 colheres (chá) de fermento químico em pó
160 g de chocolate amargo picado
Recheio e cobertura: 2 xícaras de leite vegetal
150 g de amêndoas
1 colher (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de óleo vegetal
chocolate granulado quanto baste

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata a linhaça até que ela fique bem triturada
Junte
Em outra vasilha, junte a farinha, o amêndoas, o cacau, a linhaça, o leite vegetal, o óleo, o vinagre e o sal
Adicione o fermento e misture novamente
Junte água, massa o chocolate e misture
Unte uma assadeira com óleo e cacau em pó e despeje a massa
Asse por cerca de 40 minutos em forno pré-aquecido a 200
Espere esfriar e desenforme
Corte o bolo no meio para rechear, com uma faca ou linha
Cozinhe o leite vegetal com o amêndoas em fogo alto por 40 minutos, mexendo sempre
Bata a mistura na batedeira até esfriar completamente
Cozinhe em uma panela, junto com o chocolate em pó e o óleo até começar a desgrudar
Recheie e cubra o bolo com a mistura
Coloque chocolate granulado em cima do bolo para decorar

©2022 todos os direitos reservados a Mais Gostoso

<https://maisgostoso.com/receita/12275-bolo-de-chocolate-com-recheio-de-brigadeiro-vegano.html>