

# Bolo de Cacau Vegano

[s saboresdavidia.net.br/bolo-de-cacau-vegano/](http://saboresdavidia.net.br/bolo-de-cacau-vegano/)

Marisa Vlastic

November 16, 2017

Oi minha gente, como vocês estão?!! Espero que todos estejam super bem. Vocês sabem que eu sou muito fã de bolos, amooooo!!!

Como sou uma vegetariana tentando entrar no processo de me tornar vegana, decidi levar essa minha paixão pelos maravilhosos bolos também para o universo vegano. Tenho feito algumas experiências com receitas sem nenhum ingrediente de origem animal. Até já postei um bolo de cenoura vegano [aqui](#), lembram?

Confesso que tem sido um desafio pra mim, pois desde sempre utilizo leite, manteiga e ovos nos meus bolos. Mas com amor e paciência, vou testando...testando...testando e espero que as minhas experiências sejam bem sucedidas para que eu possa trazer pra vocês muitas outras boas receitas de bolos veganos!!

Este bolo de cacau já fiz algumas vezes, portanto já foi devidamente provado e aprovado. Fica muito gostoso. Parece um casamento de bolo com brownie. Bom demais!! Eu amei o sabor e por isso vou compartilhar com vocês esta receita fácil e deliciosa!!

## ***Ingredientes***

- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 1 xícara de farinha de trigo branca
- 1 xícara de açúcar demerara
- 2 colheres de sopa de cacau
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico
- 1/2 xícara de óleo de girassol
- 2 xícaras de leite vegetal (receitas [aqui](#))
- 2 porções de linhaça hidratada (veja [aqui](#) como fazer)

## ***Preparação***



Bata bem no liquidificador, o óleo, a linhaça hidratada e o leite vegetal. Em uma vasilha misture as farinhas, o açúcar, o cacau e o fermento. Misture os líquidos batidos no liquidificador aos ingredientes secos até que fiquem bem homogêneos. Leve para assar em uma forma untada com óleo e polvilhada com cacau. Asse em forno preaquecido a 180° por 25/30 minutos.

Leia também [Bundt Cake de Limão Siciliano com Gengibre e Pimenta](#)

**Nota importante:** O sabor do bolo poderá mudar dependendo do leite vegetal utilizado na receita. Vai ficar gostoso do mesmo modo, mas como cada leite vegetal tem um sabor diferente poderá influenciar no resultado final.

