Épocas Festivas

BOLO DE ANIVERSÁRIO DE CACAU E ALFARROBA (VEGAN)

Receita de Fã
Médio
50 Min.
12-16 Doses

INGREDIENTES

- 2 COLHERES DE SOBREMESA DE SUMO DE LIMÃO
- 1 CHÁVENA DE ÓLEO DE GIRASSOL
- 3 CHÁVENAS DE LEITE DE SOJA
- 1 COLHER DE SOPA DE EXTRATO DE BAUNILHA LÍQUIDO
- 2 COLHERES DE CAFÉ DE BICARBONATO DE SÓDIO
- 2 COLHERES DE SOPA DE FERMENTO PARA BOLOS
- 8 COLHERES DE SOPA DE CACAU EM PÓ
- 4 COLHERES DE SOPA DE ALFARROBA EM PÓ
- 2 COLHERES SE SOPA DE LINHAÇA MOÍDA
- 3 CHÁVENAS DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 CHÁVENA DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
- 3 CHÁVENAS DE FARINHA DE TRIGO
- PARA A COBERTURA E RECHEIO:
- 100GR DE MANTEIGA VEGETAL
- 250GR DE AÇÚCAR EM PÓ
- 3 COLHERES DE SOPA DE LEITE DE SOJA
- 1 COLHER DE CAFÉ DE EXTRATO DE BAUNILHA
- SUGESTÕES PARA DECORAR: FRUTAS; CARAMELO SALGADO DE COCO E BAUNILHA;

CONFEÇÃO

1. 1. Pré-aquecer o forno a 180ºc.
2. 2. Untar duas formas redondas sem buraco, coloque um quadrado de papel vegetal no fundo das formas, margarina e polvilhe com farinha.
3. 3. Num jarro de cozinha misturar todos os ingredientes líquidos. Reservar.
4. 4. Na taça com o acessório batedor e com a ajuda de uma peneira ou passador, colocar todos os ingredientes sólidos, programar 5 min na velocidade 5, de forma a uniformizar os ingredientes secos.
5. 5. Programar mais 2 minutos, velocidade 3 e ir deitando pela abertura da tampa o preparado líquido.
6. 6. Dividir pelas duas formas e levar ao forno por cerca de 35 mim. Testar a cozedura com um palito.
7. 7. Retirar do forno e deixar arrefecer antes de desenformar.
8. 8. Dividir cada bolo em dois. Reservar.
9. 9. Para a cobertura: Na taça, com o acessório batedor adicionar metade do açúcar e os restantes ingredientes ingredientes da cobertura e recheio e bater por cerca de 2 min na velocidade 7. Programar mais 3 minutos e ir deitando pela abertura o restante açúcar. Retirar da taça e colocar no frigorifico por 20/30 min.
10. 10. Disponha as metades de bolo e vá barrando com o preparado da cobertura e recheio.
11. 11. Decore a gosto.

CHOCOLATE; AMÊNDOA TOSTADA E CARAMELO, ENTRE OUTROS, COLOCAR AS VELINHAS SÓ NO MOMENTO DE SERVIR.