

## Bolo Vegan de Chocolate

Receita de Marli Henriques

Não sou vegetariana ou causa do meu trabalho, receitas diferentes, já que pessoas com dietas

Sendo Portugal um país maioritariamente muita doces/sobremesas com absurdas, tenho que par destas tendências.



Fica aqui uma sugestão de apresentar num jantar entre amigos – seja eles vegetarianos ou não!

(Serve 8-10)

Ingredientes:

- 270 g farinha com fermento
- 200 g açúcar branco
- 350 ml água
- 100 ml de Aguardente da Lourinhã
- 50 g cacau em pó – eu usei cacau magro
- 9 Colheres de sopa de óleo de girassol
- 3 Colheres de sobremesa de fermento em pó
- 2 Colheres de sobremesa de extracto de baunilha

Para o recheio/decoração:

- 20 g manteiga vegan
- 1 Chávena de chá de açúcar em pó
- 2 Colheres de sopa de cacau em pó
- 3 Colheres de sopa de água
- Nozes q.b.

Pré-aquecer o forno a 160°C.

Untar uma forma com óleo e polvilhar com farinha.

vegan. No entanto e por tenho que experimentar existem cada vez mais especiais.

onde se come carne de porco, peixe e quantidades de ovos acompanhar e estar a

um bolo para se

Peneirar a farinha, fermento e cacau para uma tigela. Adicionar o açúcar e o óleo. Bater tudo, acrescentando a água, a Aguardente e o extracto de baunilha. Misturar bem e verter para a forma. Levar ao forno durante 40-45 minutos.

No entretanto preparar o recheio, colocando a manteiga e a água num tachinho. Levar ao lume até a manteiga derreter. Retirar do lume e acrescentar o açúcar e cacau. Deixar arrefecer.

Como usei uma forma redonda, cortei o bolo aos quadrados – no entanto é possível usar a forma ou o bolo como quiser. Coloquei uma camada de recheio entre cada fatia de bolo e terminei por colocar por for também. Enfeitar com nozes – ou outro fruto seco a gosto.

