

ESCOLA DE

Confeitaria Vegana



por Kamila Farias

MÓDULO:

Bolos Veganos da Vovó



E-BOOK VERSÃO GRATUITA

ESCOLA DE Confeitaria Vegana



Olá, aqui é Kamila...

...e esta é a **Escola de Confeitaria Vegana**.

Desde 2016 dedico-me a criação e execução de pães, doces, tortas e sobremesas livres de ingredientes de origem animal.

Este E-Book é um presente para você que também acredita na mensagem de paz contida em um doce feito com amor e sem crueldade.

Tive o cuidado de colocar receitas com ingredientes acessíveis e testadas para garantir o seu sucesso na cozinha. Te convido a explorar todas as receitas, executá-las e inspirar ao mundo que este é um caminho possível e facilmente praticável.

Seguimos juntos nesta linda caminhada.

Gratidão por estar aqui!

Contato: info@kamilafarias.com

www.kamilafarias.com



BOLO DE MAÇÃ E CANELA

Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- Pitada de sal
- 1/2 xícara de chá de açúcar demerara
- 1/2 xícara de óleo
- 1 maçã com casca cortada em cubos (retire apenas o miolo)
- 1 colher de sobremesa de canela em pó
- 3/4 de xícara de água
- 1 colher de sopa de fermento químico



BOLO DE MAÇÃ E CANELA

Modo de Preparo:

1. Em um bowl misture a farinha de trigo e o sal e reserve.
2. Em um liquidificador ou mixer bata a maçã, a canela, o açúcar e o óleo.
3. Junte a mistura do liquidificador com a farinha apenas até que os ingredientes estejam homogenizados.
4. Junte o fermento químico delicadamente.
5. Assar em forma untada e enfarinhada em forno pré-aquecido a 180 graus por 45 minutos ou até que você espete uma faca e ela saia limpa.



BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- Pitada de sal
- 3/4 xícara de chá de açúcar demerara
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de chá de chocolate em pó
- 1 e 1/4 de xícara de água
- 1 colher de sopa de fermento químico



BOLO DE CHOCOLATE

Modo de Preparo:

1. Em um bowl misture a farinha de trigo, o açúcar, o chocolate em pó e o sal.
2. Acrescentar o óleo e a água. E misture apenas até homogenizar os ingredientes.
4. Junte o fermento químico delicadamente.
5. Assar em forma untada e enfarinhada em forno pré-aquecido a 180 graus por 45 minutos. ou até que você espete uma faca e ela saia limpa.



BOLO DE COCO

Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- Pitada de sal
- 1 xícara de chá de açúcar demerara
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de chá de coco ralado
- 1 xícara de chá de leite de coco
- 1 de xícara de água
- 1 colher de sopa de fermento químico



BOLO DE COCO

Modo de Preparo:

1. Em um bowl misture a farinha de trigo, o sal, o açúcar e o coco ralado.
2. Em seguida acrescente o leite de coco, o óleo e a água, misture apenas até que estejam homogenizados.
4. Junte o fermento químico delicadamente.
5. Assar em forma untada e enfarinhada em forno pré-aquecido a 180 graus por 45 minutos ou até que você espete uma faca e ela saia limpa.



BOLO DE LARANJA

Ingredientes:

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- Pitada de sal
- 1 xícara de chá de açúcar demerara
- 1/2 xícara de óleo
- 1 laranja sem a parte branca
- Raspas de 1 laranja
- 1/2 de xícara de água
- 1 colher de sopa de fermento químico



BOLO DE LARANJA

Modo de Preparo:

1. Em um bowl misture a farinha de trigo, as raspas de laranja e o sal e reserve.
2. Em um liquidificador ou mixer bata a laranja , a água, o óleo e o açúcar.
3. Junte a mistura do liquidificador com a farinha apenas até que os ingredientes estejam homogenizados.
4. Junte o fermento químico delicadamente.
5. Assar em forma untada e enfarinhada em forno pré-aquecido a 180 graus por 45 minutos ou até que você espete uma faca e ela saia limpa.



BOLO INTEGRAL COM ESPECIARIAS

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de farinha de trigo branca
- 1 xícara de chá de farinha de trigo integral
- Pitada de sal
- 3/4 xícara de chá de açúcar demerara
- 1/2 xícara de óleo
- 1 colher de café de canela em pó
- 1 colher de café de gengibre em pó
- 1/2 colher de café de cravo em pó
- Raspas de noz moscada
- 1 de xícara de chá de água
- 1 colher de sopa de fermento químico



BOLO INTEGRAL COM ESPECIARIAS

Modo de Preparo:

1. Em um bowl misture a farinha de trigo branca, a faririnha integral, o açúcar, o sal e as especiarias.
2. Acrescente o óleo e a água. Misture apenas até que todos os ingredientes estejam homogenizados.
3. Junte o fermento químico delicadamente.
4. Assar m forma untada e enfarinhada em forno pré-aquecido a 180 graus por 45 minutos. ou até que você espete uma faca e ela saia limpa.

