



# Bolo de Chocolate com Frutas Vermelhas



10 porções



Preparo: 15 minutos | Cozimento: 30 minutos | Total: 45 minutos

Categoria: Sobremesa

## INGREDIENTES

Para a cobertura:

- 1 xícara de manteiga vegana (em temperatura ambiente)
- 2 1/3 - 3 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 2/3 de xícara de cacau em pó 100%
- 1/4 de xícara de chocolate meio amargo vegano (derretido)
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 1/4 de xícara de leite de amêndoas Frutas vermelhas frescas sortidas
- 1 1/2 xícaras de leite de amêndoas
- 2 colheres de chá de vinagre de maçã
- 2/3 xícara de óleo de coco derretido
- 1/2 xícara de café coado (forte)
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 1 1/4 xícaras de purê de maçã
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 xícaras de açúcar refinado
- 1 xícara de cacau em pó
- 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento em pó

## MODO DE PREPARO:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe duas formas redondas (pode-se enfarinhar com cacau em pó para o bolo não ficar branco por fora).
2. Misture o leite de amêndoas e o vinagre em uma tigela grande de batedeira. Deixe ativar por alguns minutos. Adicione o óleo, o café, o extrato de baunilha, e o purê de maçã e leve para a batedeira até espumar.
3. Adicione o trigo, o açúcar, o cacau em pó, o bicarbonato de sódio, o fermento, e uma pitada de sal na peneira, e peneire por cima dos ingredientes líquidos enquanto bate aos poucos. Bata até ficar homogêneo.
4. Divida a massa entre as duas formas ou uma forma retangular grande. Leve para assar por cerca de 25-40 minutos, ou até um palito inserido no meio da massa saia limpo.
5. Deixe o bolo esfriar completamente antes de desenformar.
6. Enquanto o bolo esfria, faça a cobertura: bata todos os ingredientes na batedeira até ficar uma mistura leve e fofinha, adicionando o açúcar de confeitiro aos poucos até atingir a consistência e doçura desejadas. Se ficar muito grosso, adicione mais leite de amêndoas. Se ficar muito fino, adicione mais cacau em pó e açúcar de confeitiro.
7. Quando o bolo estiver frio, desenforme e cubra com a cobertura, adicionando uma camada grossa entre as duas camadas.
8. Coloque as frutas vermelhas entre as duas camadas e por cima, para decorar. Sirva com sorvete vegano, uma calda de caramelo, chantilly de leite de coco vegano, ou simplesmente um copo de leite de amêndoas.