



Bolo de Chocolate Vegano



10 porções



Preparo: 30 minutos | Cozimento: 1h30 minutos | Total: 2h

Categoria: Sobremesa

INGREDIENTES

Para a cobertura de chocolate e batata-doce:

- 1 batata doce grande (3/4 de xícara de batata doce amassada)
- 1/4 de xícara mais 2 colheres de sopa de chocolate vegano picado (usamos meio-amargo)
- 2 colheres de sopa de cacau em pó 100%
- 1 pitada de sal (usamos o sal marinho)

Para o bolo de chocolate:

- 1 e 1/4 de xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de cacau em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal (usamos o sal marinho)
- 1/4 de colher de chá de canela em pó
- 1 xícara de leite de amêndoas
- 3/4 de xícara de xarope de bordo, mel ou agave
- 1/4 de xícara de azeite extra-virgem
- 1 colher de chá de vinagre de maçã
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Comece fazendo a cobertura: pré-aqueça o forno a 200°C. Com um garfo, fure a batata doce e coloque ela na assadeira para assar até ficar macia (cerca de 60 minutos). Deixe ela esfriar levemente. Bata ela no processador. Junte o chocolate picado, o cacau em pó, o óleo de coco e o sal. O calor da batata doce deve derreter o chocolate picado. Faça o bolo: reduza o forno à 180° e unte e enfarinhe uma forma média (usamos uma forma quadrada, como mostrado na foto) Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo, o cacau em pó, o bicarbonato de sódio, o sal e a canela. Na mesma tigela, adicione o leite de amêndoas, o xarope de bordo, o azeite extra-virgem, o vinagre de maçã, e a baunilha. Mexa bem, até ficar uma massa homogênea e brilhante. Despeje a massa na assadeira e leve para assar por 25-30 minutos, mais ou menos. Espete um palito no centro do bolo, se ele sair limpo, está pronto. Deixe esfriar completamente. Gentilmente libere os lados do bolo com uma faca. Remova da assadeira e deixe esfriar. Cubra com a cobertura e sirva.