



Bolo de Aniversário Vegano



10 pessoas



Preparo: 20 minutos | Cozimento: 40 minutos | Total: 60 minutos

Categoria: Sobremesa

INGREDIENTES

Para o bolo:

- 1 1/2 xícaras de farinha de trigo (pode-se usar sem glúten)
- 1 xícara de leite de amêndoas
- 3/2 xícara de manteiga vegana sem sal
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de purê de maçã
- 1 colher de chá de essência de amêndoas
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de vinagre
- Uma pitada de sal

Para a cobertura:

- 4 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 1 xícara de manteiga vegana sem sal
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de leite de coco

MODO DE PREPARO:

Para o bolo:

1. Pré-aqueça o forno a 180° e unte duas formas médias para bolo. Gosto de usar óleo de coco e farinha de trigo para fazer isso!
2. Na batedeira (ou com um mixer de mão), bata a manteiga e o açúcar por cerca de 2 minutos. Adicione o purê de maçã e as essências. Misture até incorporar.
3. Adicione o leite e o vinagre e misture novamente.
4. Em uma tigela grande, peneire a farinha com o bicarbonato e o sal.
5. Incorpore os ingredientes secos aos molhados aos poucos. Bata até ficar uma mistura homogênea.
6. Despeje a massas igualmente entre as duas formas. Asse por cerca de 40 minutos, ou até um palito espetado no centro sair limpo.
7. Deixe esfriar completamente antes de rechear e cobrir.

Para a cobertura:

1. Na batedeira, bata a manteiga até ficar esbranquiçada. Adicione o açúcar, uma xícara de cada vez, batendo bem entre cada adição.
2. Adicione a baunilha e o leite, e incorpore com uma espátula até chegar na consistência desejada.

Montagem:

1. Quando os bolos estiverem completamente frios, desenforme-os. Coloque um dos bolos no prato e cubra-o com a cobertura.
2. Esse é o momento de rechear com qualquer coisa que você quiser: chocolate, frutas frescas, geleias, compotas, doce de leite vegano, pastas de amendoim, ou castanha. Deixe a imaginação te levar! Gosto muito de colocar pêssegos em calda picados junto com a cobertura! Ele traz um frescor e um gostinho de verão maravilhoso.
3. Depois, coloque o outro bolo por cima. Cubra com a cobertura novamente.
4. Para decorar, gosto de usar frutas frescas (principalmente frutas vermelhas), folhas de menta e hortelã, ou até confeitos já prontos (como gotas de chocolate). Outra opção interessante é colocar coco ralado em volta do bolo e por cima dele!
5. Depois de decorar, sirva e aproveite!