

# 1 COOKIE VEGANO

## INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo (22 g)
- 1/2 colher (sopa) de leite vegetal (7 g)
- 1 colher (sopa) de óleo vegetal (10 g)
- 1/8 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)
- 1 pitada de sal (opcional)
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo (30 g)
- 1/4 colher (chá) de fermento químico
- chocolate amargo vegano picado a gosto

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o açúcar, o leite, o óleo, a baunilha e o sal; misture bem

Acrescente a farinha e o fermento; misture até ter uma massa homogênea, se estiver difícil misturar, amasse cuidadosamente com as mãos

Acrescente o chocolate picado e misture novamente

Faça uma bolinha e achate

Em uma forma antiaderente, asse por aproximadamente 7 minutos a 180

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11200-1-cookie-vegano.html>