

Bolachas de Natal Vegan

Ingredientes:

-1/2 chávena óleo de coco **ou** manteiga vegan;

-1 chávena açúcar amarelo;

-1/2 chávena de pasta de leite de aveia (aveia triturada com água);

-Baunilha;

-2 1/2 chávenas de farinha;

-Fermento;

-Barra de chocolate culinária;

Modo de preparação:

1º Cortar o chocolate em pedaços e guardar para depois;

2º Aquecer o forno a 150º;

3º Derreter a manteiga vegan ou óleo de coco e juntar o açúcar, pasta de aveia, baunilha, farinha e fermento;

4º Juntar as pepitas de chocolate e misturar;

5º Fazer a forma desejada e levar ao forno.



Cláudia Perdigão Mendes

6ºB