Bolo de Chocolate Vegano

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
4 horas	10 porcões	Sobremesas	Fácil

Ingredientes

1 e 1/2 xícara (de chá) de Farinha de Arroz Solito Mosoli

2 colheres (sopa) de sementes de linhaça
6 colheres (sopa) de água

1 xícara (chá) de açúcar demerara
1/2 xícara (chá) de cacau em pó
1/2 xícara (chá) de chá de óleo
1 xícara (chá) de água quente
1 colher (sopa) de vinagre branco
1 colher (sopa) de fermento químico
1 pitada de sal

Modo de preparo

1. Pré-aqueça o forno a 210ºC.
2. Em um liquidificador, coloque as sementes de linhaça e bata para triturar bem.
3. Coloque em uma vasilha e adicione as 6 colheres de água e deixe de molho por 15 minutos, até virar uma geleia.
4. Esta mistura serve para substituir o ovo.
   Unte uma assadeira pequena com óleo e polvilhe cacau em pó.
5. Você pode usar farinha de arroz, porém a farinha deixará marcas brancas no seu bolo.
6. Em uma vasilha, coloque a farinha de arroz, o açúcar, o cacau, a pitada de sal, o óleo, e adicione a mistura de linhaça, a água quente, o vinagre e misture bem.
7. Adicione o fermento e misture novamente.
   Coloque a massa na assadeira e leve para assar por cerca de 40 minutos ou até espetar um garfo ou uma faca e ele sair limpo.
8. Evite assar demais, pode deixar seu bolo seco e duro.
9. Deixe esfriar por pelo menos 15 minutos antes de desenformar. Reserve.
   Faça o recheio; eu usei como base esta receita de beijinho, porém use amido de milho no lugar da farinha de trigo, para o beijinho também ficar sem glúten.
10. Desligue o beijinho antes dele ter o ponto de enrolar, senão o recheio ficará muito duro, o meu ficou cerca de 15 minutos no fogo baixo.
11. Deixe esfriar.
    Corte o bolo ao meio, com uma faca ou com um barbante.
12. Coloque a parte de baixo no prato em que ele será montado, e molhe com algumas colheres de leite vegetal, nesta receita usei o de amêndoas (molhei com cerca de 4 colheres).
    Coloque o beijinho e espalhe bem.
13. Tampe com a outra parte do bolo, faça alguns furos com o garfo e molhe com mais algumas colheres de leite vegetal.
14. Ajeite o beijinho que estiver escorrendo, para ficar certinho na hora de cobrir.
15. Reserve.
    Derreta 150g de chocolate meio amargo sem leite e espere esfriar.
16. Adicione o leite de coco e misture bem.
17. Cubra o bolo com esta mistura e salpique raspas de chocolate e coco ralado.
    Este bolo é mais gostoso geladinho.
18. Recomendo deixar por ao menos umas 3 horas na geladeira antes de servir. Está pronto!

Veja mais receitas:
www.solito.com.br