



ACESSE MAIS RECEITAS: <https://escolavegana.com/>

Queijadinha Vegana

Se você está buscando uma sobremesa deliciosa e totalmente livre de ingredientes de origem animal, a queijadinha vegana é a escolha perfeita!

Essa receita é um clássico da culinária brasileira, agora adaptada para uma versão 100% vegana, mantendo todo o sabor e a textura que amamos.

Preparar essa delícia vai te surpreender pela simplicidade e pelo resultado incrível. Então, vamos colocar a mão na massa e descobrir como fazer essa maravilha vegana!

A História da Queijadinha Vegana

A queijadinha é um doce tradicional brasileiro, com raízes na culinária portuguesa, que chegou ao Brasil durante o período colonial.

Originalmente feita com queijo, coco e açúcar, a receita ganhou popularidade em festas e reuniões familiares. A versão vegana da queijadinha surgiu como uma alternativa para quem segue uma dieta sem produtos de origem animal, mantendo o mesmo encanto e sabor do doce tradicional.

A adaptação usa ingredientes como leite de coco e óleo de coco, proporcionando uma experiência culinária deliciosa e livre de crueldade animal.

Ingredientes - Queijadinha Vegana

Para fazer a queijadinha vegana, você vai precisar de alguns ingredientes simples e fáceis de encontrar. Essa versão é tão saborosa quanto a original e vai deixar todos impressionados. Vamos aos ingredientes:

Ingredientes:

- 1 xícara (130g) de coco ralado sem açúcar
- 1 xícara (240ml) de leite de coco
- 1 xícara (200g) de açúcar demerara ou cristal
- 1/2 xícara (120ml) de leite de amêndoas ou qualquer outro leite vegetal
- 1/2 xícara (70g) de farinha de arroz
- 1/4 xícara (60ml) de óleo de coco
- 1 colher de chá (5ml) de essência de baunilha
- 1 colher de chá (5g) de fermento químico em pó
- 1 pitada de sal

Esses ingredientes vão garantir que sua queijadinha vegana fique com a textura e sabor perfeitos. O coco ralado e o leite de coco são os protagonistas dessa receita, enquanto o açúcar demerara ou cristal traz a doçura necessária. A farinha de arroz e o fermento químico ajudam a dar a estrutura certa para nossas queijadinhas.

Modo de Preparo - Passo a Passo

Preparar a queijadinha vegana é bem fácil e rápido. Siga os passos abaixo e em pouco tempo você terá essa delícia pronta para ser saboreada.

Preparação Inicial:

- Pré-aqueça o forno a 180°C e unte forminhas de empada com óleo de coco ou forre com forminhas de papel.

Mistura dos Ingredientes Secos:

- Em uma tigela grande, misture o coco ralado, o açúcar, a farinha de arroz, o fermento e a pitada de sal. Mexa bem para que todos os ingredientes secos fiquem bem distribuídos.

Incorporação dos Líquidos:

- Adicione à tigela o leite de coco, o leite de amêndoas, o óleo de coco e a essência de baunilha. Misture tudo com uma espátula ou colher de pau até formar uma massa homogênea.

Distribuição da Massa:

- Com o auxílio de uma colher, distribua a massa nas forminhas de empada, preenchendo até 3/4 da capacidade de cada uma para evitar que transbordem ao assar.

Assamento:

- Coloque as forminhas em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 25 a 30 minutos ou até que as queijadinhas estejam douradas por cima.

Verificação e Resfriamento:

- Após o tempo de assamento, retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de desenformar. Se estiver usando forminhas de papel, deixe esfriar completamente antes de remover o papel para evitar que grudem.

Dicas Adicionais:

- Para um toque especial, adicione raspas de limão ou laranja à massa.
- Você pode polvilhar um pouco de coco ralado por cima das queijadinhas antes de assar para dar uma aparência mais tradicional e um sabor extra.

Dúvidas Comuns

1. Posso substituir o leite de amêndoas por outro leite vegetal? Sim, você pode usar qualquer leite vegetal de sua preferência, como leite de soja, aveia ou arroz.

2. Como posso baratear a receita? Uma maneira de baratear a receita é usando açúcar refinado no lugar do demerara e optando por um leite vegetal caseiro.

3. Como faço para dobrar a receita? Para dobrar a receita, basta dobrar todas as quantidades dos ingredientes. Se quiser quadruplicar, multiplique todas as quantidades por quatro.

4. Posso congelar as queijadinhas? Sim, você pode congelar as queijadinhas depois de assadas e resfriadas. Para consumir, basta descongelar em temperatura ambiente ou no micro-ondas.

5. Posso adicionar outros ingredientes à receita? Claro! Você pode adicionar raspas de limão, laranja ou até pedacinhos de frutas secas para dar um toque especial.

Benefícios dos Ingredientes

Os ingredientes da queijadinha vegana não são apenas saborosos, mas também trazem benefícios à sua saúde. O coco ralado é rico em fibras e gorduras saudáveis.

O leite de coco e o óleo de coco adicionam uma dose extra de sabor e cremosidade, além de serem fontes de ácidos graxos benéficos. A farinha de arroz garante uma textura leve e é uma ótima alternativa sem glúten.

As Melhores Ocasões para Servir a Queijadinha Vegana

A queijadinha vegana é perfeita para várias ocasiões. Ela vai bem como sobremesa em almoços e jantares, é uma excelente opção para festas de aniversário e também pode ser servida em chás da tarde.

Além disso, combina muito bem com um café ou chá bem quentinho, realçando ainda mais o sabor do coco. Seja qual for a ocasião, essa delícia sempre fará sucesso.

Como Ganhar uma Renda Extra com a Queijadinha Vegana

1. Venda em Festas e Eventos: Ofereça suas queijadinhas veganas em festas de aniversário, casamentos e eventos corporativos. Você pode fazer um preço especial para grandes encomendas.

2. Feiras e Mercados: Participe de feiras de artesanato e mercados locais. Monte uma barraca atrativa e ofereça degustações para atrair clientes.

3. Entrega Sob Encomenda: Divulgue suas queijadinhas veganas nas redes sociais e ofereça serviços de entrega sob encomenda. Isso pode aumentar sua clientela e criar um fluxo constante de pedidos.

Conclusão

Agora que você aprendeu a fazer a deliciosa queijadinha vegana, é hora de colocar a mão na massa e surpreender seus amigos e familiares com essa sobremesa incrível. Aproveite para experimentar e adaptar a receita conforme seu gosto.

Não se esqueça de deixar sua opinião sincera nos comentários e compartilhar suas sugestões. Bom apetite e até a próxima receita aqui na Escola Vegana!