



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

## Bombom de Coco Sem Glúten Vegano

Você já experimentou um delicioso Bombom de Coco Sem Glúten Vegano? Se ainda não, você está prestes a descobrir uma sobremesa que vai conquistar o seu paladar.

Neste artigo, vamos aprender como fazer essa delícia, perfeita para quem busca opções 100% veganas e saudáveis.

A receita é simples e rápida, ideal para quem tem uma rotina agitada mas não quer abrir mão de um doce caseiro. Vamos lá?

### A História do Bombom de Coco Sem Glúten Vegano

Os bombons de coco têm uma longa história e são populares em várias culturas ao redor do mundo. A versão vegana e sem glúten ganhou destaque nos últimos anos, especialmente com o aumento da demanda por doces mais saudáveis e inclusivos.

Essa receita de Bombom de Coco Sem Glúten Vegano surgiu como uma alternativa para aqueles que, por questões de saúde ou escolha de estilo de vida, evitam ingredientes de origem animal e glúten. E o melhor de tudo, não perde nada em sabor!

### Ingredientes - Bombom de Coco Sem Glúten Vegano

Preparar um Bombom de Coco Sem Glúten Vegano é mais fácil do que parece. Com alguns ingredientes simples, você pode fazer essa delícia em casa.

#### Ingredientes:

- 2 xícaras de coco ralado seco (200g)
- 1/2 xícara de leite de coco (120ml)
- 1/2 xícara de açúcar demerara (100g)

- 1 colher de sopa de óleo de coco (15ml)
- 1 colher de chá de extrato de baunilha (5ml)
- 200g de chocolate amargo vegano (70% cacau ou mais)

Esses ingredientes são facilmente encontrados em qualquer supermercado e são a base perfeita para um bombom delicioso e saudável. O coco ralado dá a textura característica, enquanto o leite de coco e o óleo de coco garantem uma cremosidade incrível. O açúcar demerara adoça na medida certa, e o extrato de baunilha complementa o sabor com um toque aromático. Para finalizar, o chocolate amargo vegano adiciona uma cobertura irresistível.

#### Modo de Preparo - Passo a passo

Fazer o Bombom de Coco Sem Glúten Vegano é uma tarefa simples, e o resultado final é recompensador. Vamos ao passo a passo?

#### Modo de Preparo:

1. Preparar a mistura de coco: Em uma tigela grande, misture o coco ralado seco, o leite de coco, o açúcar demerara, o óleo de coco e o extrato de baunilha. Mexa bem até que todos os ingredientes estejam completamente incorporados e a mistura esteja úmida e coesa.
2. Formar os bombons: Pegue pequenas porções da mistura de coco e, com as mãos, molde em pequenas bolinhas ou em forma de barrinhas, conforme sua preferência. Coloque as bolinhas ou barrinhas em uma assadeira forrada com papel manteiga. Leve ao freezer por cerca de 30 minutos para firmar.
3. Derreter o chocolate: Pique o chocolate amargo vegano em pedaços pequenos e derreta em banho-maria ou no micro-ondas. Se optar pelo micro-ondas, aqueça em intervalos de 30 segundos, mexendo a cada intervalo, até que o chocolate esteja completamente derretido e suave.
4. Cobrir os bombons: Retire as bolinhas ou barrinhas de coco do freezer. Mergulhe cada uma no chocolate derretido, usando um garfo para ajudar a cobrir completamente e deixar o excesso de chocolate escorrer. Coloque os bombons cobertos de volta na assadeira forrada.
5. Deixar firmar: Leve a assadeira com os bombons cobertos ao freezer novamente por cerca de 15 minutos, ou até que o chocolate esteja completamente firme.
6. Servir e armazenar: Retire os bombons do freezer e deixe descansar em temperatura ambiente por alguns minutos antes de servir. Armazene os bombons em um recipiente hermético na geladeira por até duas semanas.

#### Dicas adicionais:

- Para um toque especial, você pode adicionar um pouco de raspas de limão ou laranja à mistura de coco antes de formar os bombons.
- Se preferir uma textura mais crocante, adicione um pouco de amêndoas trituradas ou castanhas-do-pará à mistura de coco.

#### Dúvidas Comuns

1. Posso substituir algum ingrediente? Sim, você pode substituir o açúcar demerara por açúcar de coco ou adoçante natural, como xilitol.

2. Como faço para baratear a receita? Substitua o chocolate amargo vegano por um chocolate meio amargo comum, desde que seja vegano e sem glúten.
3. Posso dobrar a receita? Sim, basta dobrar todos os ingredientes para fazer uma quantidade maior. Para quatro pessoas, multiplique todos os ingredientes por quatro.
4. Os bombons precisam ser armazenados na geladeira? Sim, é melhor armazenar na geladeira para manter a consistência e frescor.
5. Posso usar outro tipo de leite vegetal? Pode sim! O leite de amêndoas ou de aveia são boas opções, mas lembre-se de que a consistência pode variar.

### Benefícios dos Ingredientes

Os ingredientes do Bombom de Coco Sem Glúten Vegano são naturais e oferecem benefícios interessantes. O coco ralado e o leite de coco proporcionam uma boa dose de fibras e gorduras saudáveis.

O óleo de coco é conhecido por suas propriedades antioxidantes e o chocolate amargo vegano, além de delicioso, contém antioxidantes que podem melhorar o humor e a saúde cardiovascular.

### As Melhores Ocasões para servir o Bombom de Coco Sem Glúten Vegano

Essa delícia é perfeita para várias ocasiões. Seja um lanche da tarde, um mimo após o almoço ou uma sobremesa para receber amigos, o Bombom de Coco Sem Glúten Vegano é versátil e sempre agrada. Harmonize com um chá de hortelã ou um café sem açúcar para balancear os sabores e tornar a experiência ainda mais especial.

### Como Ganhar uma Renda Extra com o Bombom de Coco Sem Glúten Vegano

1. Venda para amigos e familiares: Comece vendendo para pessoas próximas, oferecendo um preço promocional para os primeiros pedidos.
2. Feiras e eventos veganos: Participe de feiras locais ou eventos dedicados ao público vegano. É uma ótima forma de divulgar seu produto.
3. Redes sociais: Use as redes sociais para promover seus bombons. Publique fotos atraentes e ofereça promoções para novos seguidores.

### Conclusão

Fazer o Bombom de Coco Sem Glúten Vegano é uma maneira deliciosa e saudável de se deliciar com um doce caseiro. Com ingredientes simples e um preparo fácil, essa receita é ideal para qualquer ocasião.

Experimente fazer em casa e compartilhe sua opinião nos comentários. Adoraríamos saber como foi a sua experiência e quais variações você criou!