



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

Quebra-Queixo Vegano

O quebra-queixo vegano é uma versão deliciosa e 100% vegetal desse doce tradicional brasileiro. Se você está buscando uma receita vegana fácil, saborosa e que vai conquistar todo mundo, está no lugar certo!

Esta receita é ideal para quem quer provar algo diferente sem sair da dieta vegana. Vamos te mostrar como preparar um quebra-queixo que não perde em nada para a versão original.

Fica crocante, doce na medida certa e com aquele toque especial de coco que a gente tanto ama. Então, bora pra cozinha que essa receita vai fazer sucesso!

A História do Quebra-Queixo Vegano

O quebra-queixo é um doce típico do Brasil, muito popular em festas juninas e quermesses. Tradicionalmente feito com coco, açúcar e água, é conhecido pela sua textura dura e crocante que literalmente "quebra o queixo" ao morder.

A versão vegana mantém essa essência, substituindo ingredientes para se alinhar com a filosofia vegana.

Esse doce tem suas raízes nas receitas de imigrantes portugueses, adaptadas com ingredientes locais, como o coco fresco. Hoje, o quebra-queixo vegano é uma ótima pedida para quem quer curtir um doce tradicional sem abrir mão do veganismo.

Ingredientes - Quebra-Queixo Vegano

Para preparar um quebra-queixo vegano irresistível, você vai precisar de poucos, mas essenciais, ingredientes. Essa receita é bem simples e rápida de fazer, perfeita para quando bate aquela vontade de um docinho caseiro. Vamos conferir os ingredientes?

Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar (400g)
- 1 xícara de água (240ml)
- 1 xícara de coco fresco ralado (aproximadamente 100g)
- 1 colher de sopa de glucose de milho (15g)
- 1 colher de chá de essência de baunilha (5ml)
- 1 pitada de sal

Todos esses ingredientes são fáceis de encontrar e com certeza vão garantir um quebra-queixo vegano delicioso e crocante, sem nada de origem animal.

Modo de Preparo - Passo a passo

Preparar o quebra-queixo vegano é um processo simples, mas que requer atenção para garantir que a calda atinja o ponto certo. Vamos começar a preparar essa delícia?

Modo de Preparo:**Preparação da Calda:**

1. Em uma panela grande, adicione o açúcar e a água.
2. Leve ao fogo médio, mexendo ocasionalmente até que o açúcar se dissolva completamente.
3. Quando a mistura começar a ferver, adicione a glucose de milho e continue a cozinhar, sem mexer, até que a calda comece a ficar dourada.

Adição do Coco:

4. Assim que a calda atingir uma cor dourada clara, acrescente o coco fresco ralado e mexa bem para que fique totalmente envolvido pela calda.
5. Adicione a essência de baunilha e a pitada de sal.

Cozimento:

6. Continue cozinhando a mistura, mexendo constantemente, até que o coco esteja bem incorporado e a calda comece a engrossar. Este processo deve levar cerca de 10-15 minutos.

Teste do Ponto:

7. Para saber se o quebra-queixo está no ponto certo, retire uma pequena porção da mistura e coloque em um copo com água fria. Se formar uma bolinha dura, está pronto.

Finalização:

8. Despeje a mistura em uma superfície lisa e untada (como uma assadeira ou uma bancada de mármore). Espalhe bem, utilizando uma espátula para alisar a superfície.

Resfriamento e Corte:

9. Deixe esfriar em temperatura ambiente até que esteja firme o suficiente para cortar. Com uma faca untada, corte o quebra-queixo em quadrados ou retângulos do tamanho desejado.

Dicas Adicionais:

- Para facilitar a limpeza da panela, deixe-a de molho em água quente após o preparo.
- Armazene o quebra-queixo em um recipiente hermético para manter a crocância.

Dúvidas Comuns

1. Posso substituir o coco fresco por coco seco?

Sim, mas o sabor e a textura podem mudar um pouco. O coco fresco dá um toque mais autêntico e suculento ao doce.

2. O que posso usar no lugar da glucose de milho?

Você pode usar melado de cana ou xarope de agave, mas lembre-se que isso pode alterar um pouco a textura final.

3. Como posso baratear essa receita?

Use coco ralado de pacotinho e açúcar comum, evitando ingredientes mais caros como a essência de baunilha importada.

4. Como faço para ampliar a receita para 2 ou 4 pessoas?

Para dobrar ou quadruplicar a receita, basta multiplicar todos os ingredientes pela quantidade desejada. Fique atento ao tamanho da panela para evitar transbordar.

5. Qual a melhor forma de armazenar o quebra-queixo vegano?

Guarde em um recipiente hermético em local seco e fresco. Isso mantém a crocância por mais tempo.

Benefícios dos Ingredientes

O quebra-queixo vegano é feito com ingredientes simples e naturais. O coco é rico em fibras e gorduras boas, o que ajuda na saciedade e dá energia.

O açúcar, embora deva ser consumido com moderação, é uma fonte rápida de energia. A glucose de milho ajuda a dar a consistência ideal ao doce, enquanto a baunilha adiciona um aroma irresistível.

As Melhores Ocasões para servir o Quebra-Queixo Vegano

O quebra-queixo vegano é perfeito para festas juninas, encontros familiares e até como um mimo para presentear amigos.

É um doce que agrada a todos e combina bem com um chá gelado ou um suco natural, como de abacaxi com hortelã. Essas combinações deixam o lanche ainda mais refrescante e saboroso.

Como Ganhar uma Renda Extra com o Quebra-Queixo Vegano

1. Venda em Festas e Eventos: Ofereça o quebra-queixo vegano em festas de bairro, feiras e eventos escolares. É um doce que sempre faz sucesso.

2. Montagem de Kits Presente: Prepare pequenos kits com porções de quebra-queixo vegano e venda como presentes. Embalagens bonitas e personalizadas atraem mais clientes.

3. Venda Online: Utilize redes sociais e plataformas de venda para comercializar o quebra-queixo vegano. Aposte em fotos de dar água na boca para atrair mais compradores.

Conclusão

O quebra-queixo vegano é uma receita que resgata a tradição de um doce clássico, mas de forma saudável e acessível para quem segue uma dieta vegana.

Neste artigo, te mostrei como preparar esse doce delicioso, com ingredientes simples e um passo a passo fácil de seguir.

Se você gostou da receita, deixe sua opinião nos comentários e compartilhe suas sugestões. Vamos trocar ideias e continuar explorando o mundo maravilhoso da culinária vegana juntos!