

Gabriela Oliveira tornou-se vegetariana há mais de duas décadas e segue um estilo de vida vegano há muitos anos.

Seus trabalhos centram-se, sobretudo, nas temáticas da alimentação, do ensino e da família. Além do gosto por escrever e se comunicar, adora igualmente o desafio de criar receitas e de as fotografar. Realiza regularmente aulas show e workshops, tendo criado a Academia Vegan – Espaço de Culinária, em Lisboa, onde mora com seus três filhos.

Pela Editora Alaúde, publicou os livros *Cozinha vegana para o dia a dia* (2016) e *Cozinha vegana para bebês e crianças* (2020).

**Sobremesas deliciosas, fáceis e rápidas de preparar, com ingredientes saudáveis, menos gorduras e pouco – ou nenhum – açúcar. Quem não quer?**

Neste livro, Gabriela Oliveira traz mais de 100 receitas irresistíveis de bolos, trufas, mousses, brownies, tortas e muito mais! Além disso, aqui você também vai encontrar opções muito saborosas de sobremesas sem glúten – há delícias para todos.

Apesar de sempre reservar um espaço especial para doces em seus livros, a autora quis realçar a escolha dos ingredientes, a importância de alguns truques, compilar receitas que considera centrais e responder aos pedidos dos leitores. Algumas preparações foram adaptadas para duas versões (com e sem glúten ou sem açúcar) e inspiradas em receitas tradicionais, como as recriações dos famosos pastéis de nata.

Além da cozinha vegana para o dia a dia, agora você também pode se deliciar, sem produtos de origem animal, com doces maravilhosos. Bom apetite!



EDITORA  
**ALAÚDE**  
alaude.com.br  
f /editoraalaude  
i /editoraalaude

ALTA BOOKS  
GRUPO EDITORIAL  
altabooks.com.br



GABRIELA OLIVEIRA



COZINHA VEGANA Doces e Sobremesas

COZINHA VEGANA



EDITORA  
**ALAÚDE**

GABRIELA OLIVEIRA

COZINHA  
VEGANA

Doces e Sobremesas



Mais de  
**40 RECEITAS  
INÉDITAS**  
com opções  
sem açúcar e  
sem glúten

Sem  
lactose



EDITORA  
**ALAÚDE**

A forma como adoçamos a nossa vida pode fazer a diferença! Vivemos tempos de mudança e avaliamos com mais discernimento os problemas ambientais e o impacto das nossas escolhas diárias na nossa saúde e no mundo. Gabriela Oliveira gosta de dizer que a confeitaria 100% vegetal é inovadora (por desafiar os princípios básicos da confeitaria tradicional), inclusiva e abrangente (apta para os diferentes regimes alimentares e com opções para intolerâncias e alergias alimentares), mais saudável (por usar menos gorduras e produtos refinados), ética (por evitar a exploração e o sofrimento dos animais) e mais ecológica (por usar ingredientes com menor impacto ambiental, poupando assim os limitados recursos do planeta).

Por essa razão, neste livro você encontra receitas sem nada de origem animal – laticínios, ovos ou mel –, com ingredientes vegetais variados e diferentes graus de dificuldade, para explorar ao seu ritmo e em função das suas necessidades e preferências. Algumas das receitas apresentadas são recriações da doçaria portuguesa tradicional, numa versão 100% vegetal e mais saudável (com farinhas integrais e sem açúcares brancos e refinados).

GABRIELA OLIVEIRA

 COZINHA   
**VEGANA** 

*Doces e Sobremesas*

EDITORIA  
**ALAUDE**

Copyright © 2020 Gabriela Oliveira  
Copyright desta edição © 2022 Alaúde Editorial Ltda.

Título original: *Cozinha Vegetariana – Doces e sobremesas*

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta edição pode ser utilizada ou reproduzida – em qualquer meio ou forma, seja mecânico ou eletrônico –, nem apropriada ou estocada em sistema de banco de dados sem a expressa autorização da editora.

*O texto deste livro foi fixado conforme o acordo ortográfico vigente no Brasil desde 1º de janeiro de 2009.*

Preparação: Fernanda Marão (Crayon Editorial)  
Revisão: Cláudia Vilas Gomes e Rosi Ribeiro Melo  
Adaptação de capa e de projeto gráfico: Cesar Godoy

Edição original: Bertrand Editora, Lda.  
Projeto gráfico e Design da capa: Marta Teixeira  
Fotografia e Produção fotográfica: Gabriela Oliveira  
Fotografias da autora: Raquel Wise

1ª edição, 2022

Impresso no Brasil

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

---

Oliveira, Gabriela  
Cozinha vegana : doces e sobremesas / Gabriela Oliveira. -- São Paulo : Alaúde Editorial, 2022.

ISBN 978-65-86049-72-5

1. Culinária vegana 2. Doces (Culinária) 3. Sobremesas (Culinária) 4. Receitas veganas  
I. Título.

22-108174

CDD-641.5636

---

Índices para catálogo sistemático:

1. Receitas veganas : Culinária 641.5636  
Cibele Maria Dias - Bibliotecária - CRB-8/9427

2022

A Editora Alaúde faz parte do Grupo Editorial Alta Books  
Avenida Paulista, 1337, conjunto 11  
01311-200 – São Paulo – SP  
www.alaude.com.br  
blog.alaude.com.br

---

Aos meus filhos, provadores e  
devoradores destas páginas!

---



---

# ÍNDICE

---

*Apresentação*

• 9 •

*Introdução*

• 10 •

*Trufas, biscoitos e muffins*

• 27 •

*Pastéis, croissants e pães doces*

• 53 •

*Sorvetes, pudins e doces de colher*

• 91 •

*Tortas e cheesecakes*

• 121 •

*Bolos e brownies*

• 175 •

*Índice de receitas*

• 222 •



# Apresentação

A ideia de um bolo quentinho à minha espera ou uma fatia de torta gelada caseira me deixa com água na boca. Mais do que uma gulodice, uma sobremesa pode representar um gesto de atenção e carinho. Podemos passar sem esse momento, mas a vida é mais agradável quando temos a oportunidade de saborear o que nos dá prazer e nos faz feliz, sem sentimento de culpa. Quando se explora a confeitaria 100% vegetal, desconstroem-se alguns mitos e abrem-se novas perspectivas. Afinal, podemos experimentar fórmulas diferentes e criativas para preparar em casa doces e sobremesas que nos fazem bem.

A primeira vez que fiz um bolo sem ovos foi há quase duas décadas. Naquela época, não imaginava que o interesse pela culinária vegana me desviaria do percurso profissional como jornalista. Nos vários livros que publiquei na série “Cozinha Vegana”, reservei sempre algumas páginas para os doces, pois, se é verdade que precisamos de refeições completas e equilibradas, também é notório nosso desejo por algo que nos conforte, estimule e surpreenda. Os doces e as sobremesas saudáveis podem preencher esse apelo e proporcionar muitos momentos afetivos e de bom convívio.

Desta vez, o tema merecia ser aprofundado e assumir o destaque na capa. Quis realçar a escolha dos ingredientes e a importância de alguns truques, compilar receitas (que considero fundamentais) e dar respostas aos pedidos de leitores. Uma parte das receitas aqui apresentadas estava dispersa nos outros livros. Algumas receitas foram adaptadas para duas versões (com e sem glúten ou sem açúcar) e cerca de 40 são novas, como as recriações dos famosos pastéis de nata.

A confeitaria vegana desafia as premissas da confeitaria tradicional e convencional, ao mostrar que é possível preparar bolos e sobremesas variados sem usar ovos, manteiga, leite e até açúcares refinados. Um dos aspectos que mais me cativa – além do uso criativo de ingredientes comuns e da procura de novas soluções – é a simplicidade e a rapidez de preparação. A confeitaria 100% vegetal não exige utensílios ou equipamentos sofisticados, não requer grande destreza e, na maior parte das vezes, os procedimentos são simples e realizam-se em poucos minutos. Mesmo quem tem pouca experiência ou revela poucos dotes de confeitoiro pode ser bem-sucedido nos preparos veganos.

A forma como adoçamos a nossa vida pode fazer a diferença? Vivemos tempos de mudança e avaliamos com mais discernimento os problemas ambientais e o impacto das nossas escolhas diárias na nossa saúde e no planeta. Podemos dizer que a confeitaria 100% vegetal é inovadora (por desafiar os princípios básicos da confeitaria tradicional), inclusiva e abrangente (contempla os diferentes regimes alimentares e considera opções para intolerâncias e alergias alimentares), mais saudável (por usar menos gorduras e produtos refinados), ética (por evitar a exploração e o sofrimento dos animais) e mais ecológica (por usar ingredientes com menor impacto ambiental, poupando assim os limitados recursos do planeta). Como pode caber tanto em uma simples e deliciosa fatia de bolo?

**Experimentem e deliciem-se!**

*Gabriela Oliveira*

---

# Trufas, biscoitos e muffins

---

# Brigadeiros de chocolate

(SEM GLÚTEN)



30 minutos



12 unidades



Muito fácil

1. Em uma panela, misture o leite de coco condensado, o cacau em pó, o óleo de coco, o extrato de baunilha (se for usar) e o chocolate partido em pedaços. Leve ao fogo brando, mexendo regularmente com uma espátula, por cerca de 20 minutos (ou até desprender da panela – ao passar a espátula, é possível ver o fundo).
2. Desligue o fogo, passe para um prato fundo para esfriar e leve à geladeira por, pelo menos, 1 hora.
3. Retire pequenas porções com uma colher e, com as mãos untadas com óleo, molde as bolinhas e passe-as pelo chocolate granulado. Coloque-as em forminhas de papel e mantenha na geladeira até servir.

*320 g de leite de coco condensado*  
*4 colheres (sopa) de cacau em pó*  
*1 colher (sopa) de óleo de coco*  
*1 colher (café) de extrato de baunilha (opcional)*  
*50 g de chocolate culinário (100% vegetal)*  
*4 colheres (sopa) de chocolate granulado (para enrolar)*

# Brigadeiros de chocolate e manteiga de amendoim

(SEM GLÚTEN)



30 minutos



12 unidades



Muito fácil

1. No processador, triture finamente o amendoim; retire 2 colheres (sopa) e reserve (para polvilhar).
2. Junte o chocolate picado, a manteiga de amendoim e o açúcar (se for usar) e volte a triturar até obter uma pasta densa. Transfira para uma vasilha e leve à geladeira por 30 minutos.
3. Retire pequenas porções e, com as mãos umedecidas (em óleo de coco, por exemplo), molde as bolinhas. Polvilhe com o amendoim triturado reservado.

*100 g de amendoim cru ou torrado sem sal*  
*200 g de chocolate culinário (100% vegetal)*  
*2 a 4 colheres (sopa) de manteiga de amendoim*  
*2 colheres (sopa) de açúcar de coco ou demerara (opcional)*

**NOTA:** Se desejar, acrescente à massa um pouco de gengibre ralado e raspas de limão-siciliano ou taiti.



---

# Pastéis, croissants e pães doces

---

# Pastéis de nata



20 minutos | Forno: 15 minutos



10-12 unidades



Médio

1. Abra a massa, dobre-a (pela parte menos longa, se for retangular), forme um rolo apertado e corte-o em pedaços com 2 a 3 cm. Coloque cada pedaço em uma forminha de metal, com a parte do corte voltada para cima. Umedeça o polegar com água e pressione a massa, puxando-a para os lados e para cima, forrando a fôrma até as bordas. Repita a operação. Reserve na geladeira.

2. Prepare o recheio: Em uma panela, misture o açúcar, a água, o pau de canela e a casca de limão. Leve ao fogo para ferver por 3 minutos ou até o açúcar se dissolver.

3. À parte, dissolva bem o amido e o fubá em um pouco de leite frio e coloque na panela. Junte o restante do leite, o extrato de baunilha (se for usar) e o açafreão (para dar cor) e leve ao fogo brando por 8 minutos ou até engrossar, sem parar de mexer. Em seguida, retire do fogo e descarte o pau de canela e a casca de limão.

4. Misture de imediato o creme vegetal e a manteiga e mexa energicamente para obter um creme liso (se tiver grumos, passe em um coador).

5. Distribua o creme pelas forminhas, enchendo-as quase até o topo, e coloque uma gota de xarope de agave por cima (ajuda a tostar). Coloque as forminhas em uma assadeira.

6. Leve ao forno preaquecido a 240 °C por 10 minutos (sem circulação de ar), na prateleira do meio; aumente para 270 °C e transfira para a prateleira superior por mais 5 a 10 minutos, para os pastéis dourarem no topo (cuidado para não queimarem). Deixe esfriar um pouco, desenforme com cuidado (use a ponta de uma faca) e coloque os pastéis sobre a grade de resfriamento. Pincele o topo com xarope de agave para um efeito brilhante. Sirva polvilhados com canela em pó.

**NOTA:** Para a versão sem glúten, use massa folhada sem glúten (100% vegetal).

*1 massa folhada retangular ou  
2 redondas (100% vegetal)*

*½ xícara de açúcar demerara*

*¼ de xícara de água*

*1 pau de canela*

*1 limão-siciliano (cascas)*

*2 colheres (sopa) de amido  
de milho*

*2 colheres (sopa) de fubá*

*1 xícara de leite vegetal*

*½ colher (café) de extrato de  
baunilha (opcional)*

*uma pitada de açafreão*

*125 ml de creme vegetal  
para chantili*

*1 colher (sopa) de manteiga  
vegetal*

*2 colheres (sopa) de xarope de  
agave ou calda de açúcar  
(para pincelar)*

*canela em pó (para servir)*



*Uma adaptação dos icônicos pastéis de nata portugueses. Preparados a altas temperaturas, ficam crocantes por fora e cremosos por dentro.*

---

# Sorvetes, pudins e doces de colher

---



# Sorvete de leite de coco com caramelo de tâmaras

(SEM GLÚTEN E SEM AÇÚCAR)



15 minutos | Congelador: 4 horas



6 porções



Muito fácil

*400 ml de leite de coco*

*1 banana pequena congelada*

*2 colheres (sopa) de óleo de coco*

*4 colheres (sopa) de xarope de agave*

*1 colher (café) de extrato de baunilha*

*uma pitada de sal*

*1 limão-siciliano ou 2 taiti (raspas e suco)*

*2 colheres (sopa) de xarope de tâmaras (opcional; para decorar)*

## CARAMELO DE TÂMARAS

*3 colheres (sopa) de amêndoas torradas ou pistaches*

*¾ de xícara de tâmaras secas (100 g, sem caroço)*

*½ xícara de água morna*

*uma pitada de sal*

**1.** No processador, misture o leite de coco (o creme e o líquido), a banana, o óleo de coco, o xarope de agave, o extrato de baunilha, o sal e as raspas e o suco de limão; triture na velocidade máxima até obter um creme liso. Se necessário, junte mais xarope de agave para adoçar. Transfira para um recipiente.

**2.** Leve ao congelador por 4 horas mexendo de vez em quando com um garfo (para quebrar os cristais de gelo e não endurecer) ou use uma máquina de sorvete.

**3.** Prepare o caramelo de tâmaras. No processador, triture as amêndoas até reduzi-las a pó; junte as tâmaras (sem caroço e cortadas em pedaços), a água e o sal e volte a triturar até obter uma consistência cremosa.

**4.** Acrescente o caramelo no recipiente do sorvete em pequenas porções, envolvendo o sorvete delicadamente. Sirva com um fio de xarope de tâmaras, se desejar.

**NOTA:** Use leite de coco integral; leve-o à geladeira para que se forme uma camada de creme no topo. Para variar, misture frutas da época cortadas em pedacinhos.



# Gelado de manga

(SEM GLÚTEN E SEM AÇÚCAR)



**30 minutos** | Demolho: 30 minutos



**8-10 porções**



**Médio**

**1.** Prepare a base: No processador, misture o mix de amêndoas, nozes e avelãs, as tâmaras (sem caroço e cortadas em pedaços), a aveia, o sal e as raspas de limão. Triture por alguns segundos ou até obter uma mistura pegajosa – se necessário, junte a água para umedecer e volte a triturar. Passe a mistura para uma fôrma para torta com fundo removível e pressione para cobrir e obter uma base firme e homogênea.

**2.** Prepare o recheio: Triture a polpa da manga com as castanhas-de-caju (demolhadas e escorridas); junte um pouco do leite de coco, o amido, o ágar-ágar e as raspas e o suco de limão e volte a triturar até obter um creme homogêneo.

**3.** Transfira o creme de manga para uma panela e junte o restante do leite de coco, o xarope de agave e o sal. Leve ao fogo por 8 minutos ou até engrossar, sem parar de mexer.

**4.** Despeje o recheio morno sobre a base na fôrma e alise o topo, se necessário. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas. Decore com as nozes e os pistaches picados e, se desejar, um fio de xarope de agave.

**NOTA:** Demolhe as castanhas-de-caju em água quente por 30 minutos, para ficarem macias.

## BASE

*1½ xícara de mix de amêndoas,  
nozes e avelãs (150 g)*

*¾ de xícara de tâmaras secas  
(100 g, sem caroço)*

*½ xícara de aveia  
em flocos finos*

*uma pitada de sal*

*½ limão-siciliano (raspas)*

*1 a 2 colheres (sopa) de água  
(se necessário)*

## RECHEIO

*1 manga madura (polpa, 250 g)*

*½ xícara de castanhas-de-caju  
cruas (70 g), demolhadas*

*400 ml de leite de coco*

*3 colheres (sopa) de  
amido de milho*

*1½ colher (sopa) de  
ágar-ágar em pó (12 g)*

*1 limão-siciliano (raspas e suco)*

*⅓ de xícara de xarope de agave  
uma pitada de sal*

*3 colheres (sopa) de nozes e  
pistaches picados (para decorar)*



---

# Bolos e brownies

---

# Bolo de chocolate



20 minutos | Forno: 30 minutos



12 porções



Fácil

1. Em uma vasilha, peneire e misture os ingredientes secos: as farinhas, o açúcar, o cacau, o fermento e o bicarbonato.

2. À parte, misture os ingredientes líquidos: o leite, o óleo e o suco de limão. Passe a mistura para a vasilha das farinhas e bata com um fouet por cerca de 1 minuto, para incorporar e obter uma massa homogênea. (Repita a receita caso pretenda fazer o bolo recheado.)

3. Unte a fôrma (ou as fôrmas) com óleo e polvilhe com farinha. Despeje a massa.

4. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 30 minutos (verifique o ponto espetando no centro do bolo um palito, que deverá sair seco). Desenforme depois de esfriar.

5. Prepare o recheio (se quiser um bolo recheado): Aqueça o creme vegetal e o açúcar (se for usar) em fogo brando até este se dissolver. Retire do fogo, junte o chocolate (partido em pedaços) e mexa com uma espátula até derreter completamente.

6. Prepare a cobertura: Leve ao fogo o creme vegetal e o açúcar (se for usar) até este se dissolver: Retire do fogo, junte o chocolate e mexa até derreter. Use ainda quente.

7. Coloque o bolo no prato de servir e, se necessário, corte o topo para nivelar. Espalhe por cima a cobertura (bolo simples) ou o recheio (neste caso, sobreponha depois o segundo bolo e passe a cobertura). Decore com as avelãs picadas e as folhinhas de hortelã.

**NOTA:** Para a versão sem glúten, substitua as farinhas de trigo por 1 xícara de farinha de aveia, ½ xícara de farinha de arroz integral e ½ xícara de fécula de batata. Adicione 1 colher (sopa) de psyllium em pó na vasilha das farinhas. Mantenha o restante dos ingredientes e siga o mesmo preparo.

## MASSA (POR BOLO)

1 ½ xícara de farinha de trigo  
ou de espelta

½ xícara de farinha de trigo  
integral ou de espelta

1 ½ xícara de açúcar demerara

5 colheres (sopa) de cacau em pó

1 colher (sopa) de fermento  
químico em pó

1 colher (café) de bicarbonato  
de sódio

1 ½ xícara de leite vegetal

½ xícara de óleo de girassol

1 colher (sopa) de suco de  
limão-siciliano

## RECHEIO DE GANACHE (PARA UM BOLO RECHEADO)

60 ml de creme vegetal  
para chantili

2 colheres (sopa) de açúcar  
(opcional)

100 g de chocolate culinário  
(100% vegetal)

## COBERTURA

90 ml de creme vegetal para  
chantili ou 3 colheres (sopa) de  
manteiga vegetal

2 colheres (sopa) de açúcar  
demerara (opcional)

100 g de chocolate culinário  
(100% vegetal)

avelãs picadas e hortelã  
(para decorar)





## Índice de receitas

- Argolinhas* › 68
- Arroz-doce* › 115
- Beijinhos de coco e cenoura* › 31
- Biscoitos de amêndoas* › 35
- Biscoitos de canela e gengibre* › 32
- Biscoitos de coco e frutas secas* › 36
- Biscoitos de manteiga de amendoim* › 32
- Bolo brigadeiro* › 180
- Bolo cremoso de chocolate* › 179
- Bolo de abacaxi* › 198
- Bolo de alfarroba com creme e chocolate* › 182
- Bolo de banana e nozes* › 213
- Bolo de batata-doce* › 207
- Bolo de cenoura com cobertura de chocolate* › 217
- Bolo de chocolate* › 176
- Bolo de coco e abacaxi* › 190
- Bolo de coco e cenoura* › 194
- Bolo de coco e milho* › 193
- Bolo de coco, manga e laranja* › 197
- Bolo de iogurte e mirtilo* › 204
- Bolo de laranja* › 201
- Bolo de maçã caramelizado* › 202
- Bolo de nozes com creme de abóbora* › 210
- Bolo delícia de morango* › 189
- Bolo inglês* › 214
- Bolo mármore* › 184
- Bolo Red Velvet (de cacau e beterraba)* › 186
- Bolo-podre (de frutas secas e especiarias)* › 208
- Bolo-rainha rápido* › 87
- Bolo-rei* › 84
- Bolos de arroz* › 62
- Brigadeiros de chocolate* › 28
- Brigadeiros de chocolate e manteiga de amendoim* › 28
- Brownie de batata-doce e chocolate* › 219

- Brownie de feijão-preto, avelã e chocolate* › 220
- Cheesecake de castanha-de-caju, abacaxi e maracujá* › 133
- Cheesecake de castanha-de-caju e mirtilo* › 130
- Clafoutis de cereja e mirtilo* › 166
- Coroa de chocolate* › 80
- Croissants (tipo brioche)* › 76
- Cupcakes com gotas de chocolate* › 42
- Doce da casa* › 108
- Folar* › 78
- Galette de ameixa e pêssego* › 165
- Gelado de limão e morango* › 125
- Gelado de manga* › 122
- Leite-creme* › 112
- Manjar de coco* › 98
- Mil-folhas* › 67
- Mousse de castanha e chocolate amargo* › 110
- Mousse de chocolate* › 110
- Mousse de manteiga de amendoim* › 112
- Muffins de abóbora e laranja* › 47
- Muffins de cacau e manteiga de amendoim* › 44
- Muffins de cenoura e mexerica* › 48
- Muffins de framboesa e amora* › 50
- Natas do céu* › 109
- Panacotta* › 99
- Panetone* › 83
- Pão de banana* › 88
- Pão de Deus* › 73
- Pão de leite* › 75
- Pastéis de nata* › 54
- Pastéis de nata de amêndoas* › 56
- Pastéis de nata de chocolate* › 59
- Pastéis de nata de frutas vermelhas* › 58
- Pastéis de nata de manteiga de amendoim* › 56
- Pastéis de Tentúgal* › 65
- Pavê* › 139
- Pavê de frutas vermelhas* › 116
- Pudim de laranja* › 102
- Pudim de pão inglês* › 107
- Pudim de sêmola de milho* › 104
- Pudim flã* › 101
- Quadrados de crumble* › 118
- Queijadinhas de laranja* › 61
- Salame de chocolate e avelã* › 172
- Scones de batata-doce e amêndoas* › 40
- Scones de frutas secas* › 39
- Sonhos recheados* › 70
- Sorvete de banana e chocolate* › 97
- Sorvete de banana e morango* › 97
- Sorvete de castanha-de-caju, cacau e manteiga de amendoim* › 94
- Sorvete de castanha-de-caju, limão e framboesa* › 95
- Sorvete de leite de coco com caramelo de tâmaras* › 93
- Strudel de maçã e frutas vermelhas* › 169
- Tiramisù* › 136
- Torta banoffee* › 140
- Torta cremosa de chocolate e mirtilo* › 149
- Torta de abóbora e mexerica* › 158
- Torta de alfarroba* › 152
- Torta de chocolate e figo* › 151
- Torta de grão-de-bico* › 155
- Torta de limão* › 142
- Torta de maçã com cobertura de morangos* › 161
- Torta de maçã e cereja* › 162
- Torta de manteiga de amendoim* › 146
- Torta de nata e café* › 145
- Torta gelada de castanha-de-caju e café* › 134
- Torta gelada de frutas silvestres* › 126
- Torta gelada de limão e cereja (cheesecake)* › 129
- Torta rápida de amêndoas* › 156
- Tronco de Natal* › 171
- Trufas de avelã e cacau* › 30

Compartilhe a sua opinião  
sobre este livro usando a hashtag  
#CozinhaVeganaDocesESobremesas  
nas nossas redes sociais:



/EditoraAlaude



/EditoraAlaude