

Cookies veganes de xocolata

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Ingredients:

(per a 18-20 cookies)

- 280 g de farina de blat
- 200 g de sucre
- 50 g de cacau en pols
- 2 culleradetes de llevat
- 1/2 culleradeta de sal
- 1/2 culleradeta de canyella en pols
- 1 culleradeta d'aroma de vainilla (*opcional*)
- 75-100 g de xocolata
- 1 de tassa* d'oli d'oliva
- 1/4 de tassa* d'aigua (*o de qualsevol llet vegetal*)

* 1 tassa = 1 got de tota la vida = 240 ml aprox.

Temps de preparació:

- 20 min

Preparació:

1. Preescalfar el forn a 180°C.
2. En un bol gran barrejar la farina de blat, el llevat, el cacau, la sal i la canyella. Afegir la xocolata trossejada.
3. En un altre bol barrejar l'oli d'oliva i el sucre. Afegir l'aigua (*o la llet vegetal*) i la vainilla (*opcional*) i barrejar .
4. Abocar la barreja líquida a la seca i barrejar fins a obtenir una massa homogènia (*una mica enganxifosa*).
5. Preparar una safata de forn amb paper de fornejar (*o bé amb paper d'alumini enfarinat*) i amb l'ajuda d'una cullera, per mantenir la mida, posar la massa a la safata i donar forma. Deixar espai entre cookies (*en una safata hi caben unes 9, depenent de la mida*).
6. Fornejar les cookies durant 8-9 min. Encara que sembli que no estan fetes, treure-les del forn i deixar refredar.

Notes:

- No treballar massa la massa sinó quedaran massa dures les cookies.
- Afegir una mica més d'aigua i oli si la massa no queda del tot ben barrejada (*massa "seca"*).
- El temps de fornejat depèn de la mida i grossor de les cookies (*com més grans, més temps*).

Posted in: Berenars, Cuina Americana, Esmorzars, Receptes | Tagged: Aigua, Cacau, Canyella, Farina De Blat, Llet De Soia, Llevat, Oli D'oliva, Sal, Sucre, Vainilla, Xocolata | With 0 comments