

# Cookies veganas con pepitas de chocolate

Posted on January 01,1970 by hiulitscuisine

## Ingredientes:

(para 15 cookies)

- 280 g de harina de trigo
- 200 g de azúcar
- 2 cucharaditas de levadura
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de aroma de vainilla (*opcional*)
- 75-100 g de chocolate
- 1/2 de taza de aceite de oliva
- 1/4 de taza de agua (*o de cualquier leche vegetal*)

\* 1 taza = 1 vaso de toda la vida = 240 ml aprox.

## Tiempo de preparación:

- 20 min

## Preparación:

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. En un bol grande mezclar la harina de trigo, la levadura, la sal y la canela. Añadir el chocolate troceado.
3. En otro bol mezclar el aceite de oliva y el azúcar. Añadir el agua (*o leche vegetal*) y la vainilla (*opcional*) y mezclar.
4. Verter la mezcla líquida en la seca y mezclar hasta obtener una masa homogénea (*un poco pegajosa*).
5. Preparar una bandeja de horno con papel de hornear (*o bien con papel de aluminio enharinado*) y con la ayuda de una cuchara, para mantener el tamaño, poner la masa en la bandeja y dar forma. Dejar espacio entre cookies (*en una bandeja caben unas 9, dependiendo del tamaño*).
6. Hornear las cookies durante 8-10 min. Aunque parezca que no están hechas, sacarlas del horno y dejar enfriar.

## Notas:

- No trabajar demasiado la masa sino quedarán demasiado duras las cookies.
- Añadir un poco más de agua y aceite si la masa no queda del todo bien mezclada (*demasiado "seca"*).
- El tiempo de horneado depende del tamaño y grosor de las cookies (*cuanto más grandes, más tiempo*).

Posted in: Cocina Americana, Desayunos, Festa Vegana, Meriendas, Recetas | Tagged: Aceite De Oliva, Agua, Azúcar, Canela, Chocolate, Harina De Trigo, Leche De Soja, Levadura | With 3 comments