Vegane Cookies

Diese herrlich süßen, veganen Cookies mit feiner Zartbitterschokolade gelingen im Handumdrehen! Mit dem Back-Öl Klassik und Kokosblütenzucker entfaltet sich ein ganz besonders köstliches Aroma.

Zutaten
12 Portionen

200 g (glutenfreies) Mehl
170 g Kokosblütenzucker
2 TL Backpulver
1 Prise Byodo Meersalz
60 g Byodo Back-Öl Klassik
70 ml Mandelmilch
100 g Zartbitterschokolade, grob gehackt

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Danach die trockenen Zutaten in einer Schüssel miteinander vermischen und die gehackte Schokolade dazugeben. Im Anschluss die Mandelmilch und das Byodo Back-Öl Klassik zugeben und mit der Hand zügig zu einer einheitlichen, klebrigen Masse verkneten. Daraus ungefähr 12 gleichgroße Kugeln formen und diese, mit etwas Abstand zueinander, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Sollte der Teig zu klebrig werden, am besten einfach kurz die Hände kalt abwaschen. Die Cookies für zehn Minuten in den Ofen geben und anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Warm duftend schmecken die kleinen Cookies einfach herrlich!