

Biscotti vegani cioccolato e cocco

Ingrédients

- 85g di olio di cocco
- 65g di zucchero muscovado
- 25g di sciroppo d'acero
- 50g di latte vegetale (cocco, nocciola, mandorla...)
- 1 cucchiaino di polvere di vaniglia
- 30g di polvere di cocco
- 190g di farina
- 165g di cioccolato fondente (Caraibes 66% di Valrhona per me)

Préparation

1. Dopo i classici cookies, super morbidi, alle mele o ancora tutto cioccolato, ecco una ricetta di cookies cioccolato e cocco vegan.
2. Avevo voglia di provare da un po' la pasticceria vegana, e devo ammettere che non sono rimasta delusa con questi cookies allo stesso tempo croccanti, morbidi e leggermente friabili.
3. Ho scelto l'abbinamento cocco/cioccolato fondente, ma penso che si possano realizzare con farina di mandorle o nocciole al suo posto, e ovviamente si può sostituire il cioccolato fondente con quello di propria scelta.
4. E in più, sono ultra veloci da preparare (e quasi altrettanto da divorare ;-)) e si conservano bene per diversi giorni, quindi potete lanciarvi tranquillamente!
5. Ingredienti: di olio di cocco di zucchero muscovado di sciroppo d'acero di latte vegetale (cocco, nocciola, mandorla).
6. Aggiungete all'olio di cocco fuso lo zucchero, lo sciroppo d'acero e il latte mescolando bene.
7. Incorporate poi il sale e la vaniglia, quindi la polvere di cocco.
8. Terminate aggiungendo la farina e il lievito.
9. Tritate il cioccolato formando delle pepite della dimensione desiderata, quindi incorporatele all'impasto conservandone alcune da parte.
10. Riponete l'impasto in frigorifero per 20-30 minuti, poi preriscaldate il forno a 170°C.
11. Formate delle palline di impasto, aggiungete le pepite di cioccolato rimaste sulle palline poi posizionatele su una teglia ricoperta di carta da forno.
12. Infornate per 12 a 15 minuti, poi una volta sfornati lasciateli raffreddare prima di spostarli (caldi, sono ancora morbidi).
13. Ho cosperso i cookies con polvere di cocco mentre il cioccolato era ancora fuso.