

# Cookies veganos de chocolate e coco

## Ingrédients

- 85g de óleo de coco
- 65g de açúcar mascavo
- 25g de xarope de bordo
- 50g de leite vegetal (coco, avelã, amêndoa...)
- 1 colher de chá de pó de baunilha
- 30g de farinha de coco
- 190g de farinha de trigo
- 165g de chocolate amargo (Caraíbes 66% de Valrhona para mim)

## Préparation

1. Voici la traduction du texte donné avec le HTML intact : Depois dos biscoitos clássicos, super macios, de maçã ou ainda todo chocolate, aqui está uma receita de cookies de chocolate e coco vegana.
2. Eu queria experimentar a confeitaria vegana há algum tempo, e confesso que não fiquei desapontada com esses cookies ao mesmo tempo crocantes, macios e ligeiramente amanteigados.
3. Escolhi a combinação coco/chocolate amargo, mas acho que podem ser feitos com farinha de amêndoa ou avelã em vez disso, e é claro que o chocolate amargo pode ser substituído pelo de sua escolha.
4. E além disso, são super rápidos de preparar (e quase tão rápidos de devorar ;-)) e se conservam bem por vários dias, então você pode se aventurar sem problema!
5. Adicione ao óleo de coco derretido o açúcar, o xarope de bordo e o leite, misturando bem.
6. Em seguida, incorpore o sal e a baunilha, depois a farinha de coco.
7. Termine adicionando a farinha de trigo e o fermento.
8. Pique o chocolate formando pedaços do tamanho que desejar e, em seguida, incorpore-os na massa reservando alguns pedaços.
9. Reserve a massa no refrigerador por 20-30 minutos, depois pré-aqueça o forno a 170°C.
10. Forme bolas de massa, adicione os pedaços de chocolate restantes nas bolas e, em seguida, coloque-as em uma assadeira coberta com papel manteiga.
11. Asse por 12 a 15 minutos, depois ao retirá-los do forno deixe-os esfriar antes de movê-los (quentes, eles ainda estão macios).
12. Polvilhei os cookies com farinha de coco enquanto o chocolate ainda estava derretido.