

Vegan ikolatalı ve hindistan cevizli kurabiyeler

Ingrédients

- 85g hindistan cevizi ya ı
- 65g muscovado ekeri
- 25g akaa a urubu
- 50g bitkisel süt (hindistan cevizi, fındık, badem...)
- 1 ay ka ı ı vanilya tozu
- 30g hindistan cevizi tozu
- 190g un
- 165g bitter ikolata (Benim için Valrhona'nın Karayipler %66)
- 12 ila 15 dakika boyunca fırında pi irin, ardından fırından çıkar çıkmaz so umaya bırakın (sıcaklar, hala yumu ak). Çikolata hala akı kanken kurabiyelerin üzerine hindistan cevizi tozu serptim.

Préparation

1. Klasik, çok yumu ak, elmalı veya tamamen çikolatalı kurabiyelerden sonra, i te size vegan çikolata & hindistan cevizi kurabiyesi tarifi.
2. Bir süredir vegan pastacılı ı denemek istiyordum ve itiraf etmeliyim ki hem çıtır çıtır hem yumu ak ve hafif kumlu bu kurabiyeler beni hayal kırıklı ına u ratmadı.
3. Ben hindistan cevizi / bitter çikolata kombinasyonunu seçtim, ama yerlerine badem veya fındık unu kullanarak da yapabiliriz ve elbette bitter çikolatayı istedi iniz çikolata ile de i tirebilirsiniz.
4. Üstelik, hazırlanması son derece hızlı (ve neredeyse aynı hızla tüketiliyor ;-)) ve birkaç gün iyi saklanıyorlar, bu yüzden tereddütsüz deneyebilirsiniz!
5. Erimi hindistan cevizi ya ına, ekeri, akaa a urubunu ve sütü iyice karı tırarak ekleyin.
6. Sonra tuz ve vanilyayı, ardından hindistan cevizi tozunu ekleyin.
7. Un ve kabartma tozu ekleyerek bitirin.
8. Çikolatayı istedi iniz büyüklükte parçalara ayırın ve hamura ekleyin, birkaç parça ayırın.
9. Hamurunuzu buzdolabında 20-30 dakika bekletin, ardından fırınınızı 170°C'ye önceden ısıtın.
10. Hamurdan toplar yapın, üzerine kalan çikolata parçalarını ekleyin ve ya lı ka ıt serili tepsiye yerle tirin.
11. 12 ila 15 dakika boyunca fırında pi irin, ardından fırından çıkar çıkmaz so umaya bırakın (sıcaklar, hala yumu ak).
12. Çikolata hala akı kanken kurabiyelerin üzerine hindistan cevizi tozu serptim.