


# Веган какаови кукита

Бадемови бисквитки с брашно от спелта и тъмен шоколад

15 сладки (бисквитки)

 Лесно

 up to 20 Min.



## Съставки:

### Продукти:

50 г Глазура тъмен шоколад  
100 г брашно (от спелта)  
0,5 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker  
1 с.л. какао Dr.Oetker  
1 ч.л. канела (смяна)  
50 г тръстикова захар  
75 г маргарин  
50 г бадеми (филирани)  
1 с.л. соева напитка (мляко),  
неподсладена

- 1 Покрийте тавата, в която ще печете кукитата, с хартия за печене. Загрейте фурната на горен и долен нагревател на 180°C или на вентилатор на 160°C.

Разтопете глазурата според указаниято на опаковката, като отделите настрана 1 супена лъжица от нея. Смесете я с брашното, бакпулвера, какаото, захарта, маргарина, соевата напитка, бадемите, канелата и разбъркайте с миксер (куки за тесто).

С помощта на две лъжици оформете бисквитките и ги наредете върху хартията за печене. Поръсете ги с едната супена лъжица глазура и ги изпечете за около 14 мин.

Поставете веган бадемовите бисквитки върху кухненска решетка, покрита с хартия за печене, докато изстинат.