

Веган сладки с бадеми

Шоколадови сладки с какао и бадеми

15 сладки (бисквитки)



Easy

up to 20 Min.



Съставки:

Тесто:

- 50 г кувертюр
- 1 пак. бакпулвер Dr.Oetker
- 100 г пълнозърнесто брашно от лимец
- 1 пак. захар с канела Dr.Oetker
- 50 г тръстикова захар
- 75 г вегански маргарин
- 50 г филирани бадеми
- 1 с.л. неподсладена соева напитка
- 1 ч.л. какао премиум Dr.Oetker

1 Тесто:

Начупете кувертюра на малки парченца. В купа смесете цялото пълнозърнесто брашно с бакпулвера, какаото и канелата. Добавете всички останали продукти с изключение на 1 с.л. кувертюр и разбийте всичко с миксер до получаването на гладко тесто. С помощта на 2 с.л. оформете сладките и ги наредете в предварително застлана с хартия тава за печене. Поръсете тестото с парченцата кувертюр. Печете в средата на предварително загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C при горещ въздух около 14 мин.

2 Издърпайте изпечените сладки върху метална скара и оставете да се охладят.