


Веган сладки

Ароматни и вкусни

100 - 120 сладки (бисквитки)

   Medium

 up to 60 Min.



Съставки:

Тесто:

200 г вегански маргарин
100 г пудра захар
1 пак. ванилена захар
Dr.Oetker
1 пак. Финес - аромат
лимонови корички Dr.Oetker
75 г сметана (веганска)
1 с.л. лимонov сок
300 г пшеничено брашно
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker

Украса:

50 г кувертю

1 Тесто:

Разбийте маргарина в купа с миксер на най-висока скорост. След това добавете постепенно пудрата захар, ванилената захар, Финес - аромат лимонови корички, веганската сметана и лимонovия сок, докато получите еднородна смес. Смесете брашното с бакпулвера и разбъркайте внимателно в получената смес. Напълнете тестото в шприц с накрайник (Ø 8-10 mm) и оформете сладки в различни форми върху тава, застлана с хартия за печене.

Печете 12 мин. в средата на предварително загрята фурна на 200°C на горен и долен нагревател или на 180°C с вентилатор.

2 След изпичане извадете сладките с хартията за печене върху метална решетка да се охладят.

3 Украса:

Разтопете кувертюра на водна баня и украсете сладките с него.