

Cookies – veganske



Virkelig lækre veganske cookies fyldt med store stykker mørk chokolade.

De kan holde sig sprøde og lækre et par uger i en kagedåse.

Eller de kan fryses og så kan du bage lige den portion, du har lyst til og spise dem nybagte, lune og lækre til en kop kaffe.

Ca 20 stk

150 g sukker

225 g brun farin

200 g vegansk bloksmør

½ dl havremælk (jeg kan bedst lide den fra Naturlí)

1 tsk salt

2 tsk vaniljepasta

350 g kagemel

1/2 tsk natron

1 tsk bagepulver

200 g mørk chokolade – groft hakket

Tænd ovnen på 180 grader.

Pisk sukker, brun farin og smør til det er sammenhængende og luftigt. Tilsæt havremælk og pisk igen. Bland kagemel, bagepulver, natron, vaniljesukker og salt sammen og pisk det sammen med sukker/smørmassen.

Til sidst blandes chokolade i dejen. Jeg synes, det er nemmest at bruge hænderne - med handsker på 😊 - til at få blandet dejen godt til sidst.

Form kugler på størrelse med golfkugler - igen bruger jeg hænderne. Tryk toppen en lille smule og drys med lidt flagesalt.

Læg kagerne på en bageplade med bagepapir med rigtig god plads imellem - de flyder meget ud.

Bag kagerne 12 - 14 min til de er gyldne i kanterne. Hold godt øje med kagerne, det er ikke meningen, at de skal være som sprøde småkager.

Læg kagerne på en rist og lad dem køle lidt af og nyd dem lækre lune 😊

