

Biscotti vegani

ricetta di Maria Luisa Cherubini

I biscotti vegani sono dei golosi biscotti che si preparano in appena 15 minuti e che non contengono grassi e ingredienti di origine animale ovviamente :)

Zucchero di canna, latte di mandorla e cioccolato fondente sono gli ingredienti base della preparazione in cui sarà necessario unicamente mescolarli, dare forma quindi all'impasto e cuocerli in forno. Pochi passaggi, poco tempo e molto gusto. Che siate vegani o no il mio consiglio è di provare questi favolosi biscottini che nonostante non abbiano burro o uova, risultano davvero gustosi Sicuramente tornerete a rifarli!

Dosi per 16/20 biscotti:

170 gr di [farina 00](#)

100 gr di [zucchero di canna](#)

50 ml di [olio di semi](#)

60 ml di [latte di mandorla](#)

1/2 bustina di [lievito per dolci](#)

[essenza di vaniglia](#)

100 gr di [cioccolato fondente](#)

preparazione: 10 min

cottura: 15 min

totale: 25 min



Procedimento

Come fare i biscotti vegani

Iniziate a tritare grossolanamente il cioccolato fondente.

Trasferite il cioccolato in una ciotola in cui avrete precedentemente inserito la farina, il lievito e lo zucchero di canna e rigirate.

Aggiungete ora l'olio ed il latte di mandorla.

Mescolate e compattate l'impasto ottenuto

Formate così delle piccole palline e adagiatele in una leccarda da forno rivestita.

Cuocete i biscotti a 160 °C per 15 minuti tenendoli sotto controllo in quanto cuociono in fretta .

I vostri biscotti sono pronti per essere gustati.

Note : questi buonissimi biscotti Luisa li ha portati al 1 giro di inaugurazione il 26 gennaio 2020 e sono stati molto apprezzati da tutti