

VEGAN SCHOKOLADEN-COOKIE

Felchlin Fabrikladen



Felchlin
SWITZERLAND

VEGAN SCHOKOLADEN-COOKIE

Ca. 25 Stück

Zubereitung 30 Minuten, Backzeit 12 Minuten

- 50g Olivenöl
- 75g Roh-Rohrzucker, fein
- 5g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 40g Wasser
- 60g Felchlin Chocolini D 44% (Art. CS66C)
- 70g Weissmehl
- 80g Felchlin Cacaopulver (Art. HA59C)
- 7g Backpulver

Zubereitung

Olivenöl, Roh-Rohrzucker, Vanillezucker, Salz und Wasser mischen. Felchlin Chocolini begeben. Mehl, Felchlin Cacaopulver und Backpulver mischen, absieben und unter die Masse heben. Mit dem Dressiersack Tupfen (12 g) auf Backmatte/Backblech portionieren.

Mit Staubzucker bestäuben.

Backen bei 200°C (Umluft 180°C) ca. 12 Minuten.

TIPP!

Diese Rezeptur enthält keine tierischen Produkte und kann als vegan bezeichnet werden.

Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II – 6438 Ibach – Switzerland – T + 41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com – www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr – Samstag 10:00 – 16:00 Uhr