

Vegán csokidarabos keksz

Hozzávalók

- 230 g vegán margarin
- 100 g nádcukor
- 100 g cukor
- 60 ml mandulatej
- 300 g liszt
- 1 tk szóda**bikarbóna**
- 100 g vegán étcsokoládé
- pici só

Elkészítés

- Melegítsük elő a sütőt 160 fokra
- Keverjük krémesre a vaját és a cukrokat
- Adjuk hozzá a mandulatejet és keverjük jól össze
- Egy másik tálban keverjük össze a lisztet, szóda**bikarbónát**, sót.
- Keverjük össze a két edény tartalmát és forgassuk bele a darabolt csokit
- kanállal formáljuk belőle kis golyókat és tegyük sütőpapírra egymástól távolabb
- Majd kanállal lapítsuk szét a golyókat, hogy kerek formájuk legyen
- 10-12 perc alatt süssük meg