



Citrónové veganské cookies

12 kusů



snadná příprava

do 10 minut



Přísady::

Na těsto:

60 g ovesné vločky mleté
100 g mandlová moučka
1 balíček Dr. Oetker Puding příchuť Citron
1,5 balíčky Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
2 zarovnaná PL cukr
sůl
80 g javorový sirup
35 ml šťáva citrónová
2 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme vločky s moučkou, pudingovým práškem, kypřicím práškem, cukrem a solí. Přidáme sirup, šťávu a pastu a ručně vypracujeme na hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na hodinu do chladničky. Těsto rozdělíme na 12 stejných dílů a z každého vytváříme kuličku. Kuličky rozložíme na plech vyložený papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Cookies necháme vychladnout.

