



Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 30 Personen

vegane Kokos Cookies

vegane Kokos Cookies

250 g Mehl

100 g Kokosraspeln

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Teelöffel Zimt

1 Prise(n) Salz

100 g brauner Zucker

200 ml Lien Ying Creola de Coco Premium Kokosmilch

80 g Lien Ying Kokosöl kaltgepresst Bio

1 Teelöffel Vanilleextrakt

vegane Zartbitterschokolade (optional)

vegane Kokos Cookies

1.

Kokosöl mit Zucker und Vanille cremig aufschlagen.

Kokosmilch unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Kokosraspeln und Zimt zugeben.

Den Teig für ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig zu kleinen Kugeln formen, leicht flachdrücken und auf ein Blech mit Backpapier legen. 12–15 min. backen, bis die Ränder goldbraun sind.

Nach dem Abkühlen optional mit geschmolzener Zartbitterschokolade und Kokosraspeln verzieren.