

## cookies vegan con cioccolato e chia

TRITA GROSSOLANAMENTE IL CIOCCOLATO CON L'AIUTO DI UN GROSSO COLTELLO. IN UN'AMPIA CIOTOLA, UNISCI IL BURRO DI MANDORLE, IL MALTO DI RISO E L'OLIO, E MESCOLA PER COMBINARE GLI INGREDIENTI, FINO A FORMARE UN IMPASTO DELLA STESSA CONSISTENZA DEL CARAMELLO.

AGGIUNGI LA FARINA SETACCIATA INSIEME AL LIEVITO, UN PIZZICO DI SALE, I SEMI DI CHIA E IL CIOCCOLATO TRITATO, E MESCOLA PER AMALGAMARE IL TUTTO.

PRENDI UNA PORZIONE DI IMPASTO GRANDE CIRCA COME UNA NOCE, ARROTOLALA TRA LE MANI E DISPONI SU UNA TEGLIA RICOPERTA DI CARTA FORNO, DISTANZIANDO BENE UNA PALLINA DALL'ALTRA.

CUOCI PER 12 MINUTI A 160°, POI LASCIA RAFFREDDARE SU UNA GRATELLA.



cose da fare!

## lista spesa

- 75 gr di burro di mandorle
- 50 gr di malto di riso
- 10 gr di olio di semi di girasole
- 75 gr di farina di farro
- 50 gr di cioccolato fondente
- due cucchiaini di semi di chia
- un cucchiaino di lievito per dolci
- un pizzico di sale

## note



## APRILE

D	L	M	M	G	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						