



CHEF IN
CAMICIA



Vegan Cookie Skillet

> INGREDIENTI

Ingredienti per 1 cookies per 6 persone

Tempo di preparazione: 20 minuti + 30

minuti di cottura

Difficoltà: Facile

- Margarina, 50 g;
- Zucchero di Cocco, 75 g;
- Zucchero di Canna, 50 g;
- Estratto di Vaniglia, 1 cucchiaino;
- Latte Vegetale, 50 g;
- Farina, 200 g;
- Bicarbonato, 1 cucchiaino;
- Sale, 1 pizzico;
- Gocce di Cioccolato Extra Dark Raw-Vegan, 100 g;
- Olio di cocco, q.b. *per ungere la teglia*;
- Gelato alla vaniglia, 3 palline;
- Menta fresca, *per decorare*.

> PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 180°;
- Ungere una teglia con l'olio di cocco;
- Amalgamare burro, gli zuccheri, l'estratto di vaniglia e il latte in una bowl;
- In un'altra bowl amalgamare la farina con il bicarbonato ed il sale;
- Amalgamare il mix di polveri al mix di ingredienti umidi, quindi aggiungere le gocce di cioccolato;
- Riversare il composto sulla teglia e completare con qualche altra goccia di cioccolato;
- Infornare per 25-30 minuti, finchè dorato;
- Servire con gelato e menta fresca.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM