LINDA BEN

Súkkulaðibitasmákökur án mjólkur og eggja (vegan)



Eldunartími

30 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

13

Lýsing

Súkkulaðibitasmákökur án mjólkur og eggja og eru vegan sem bragðast guðdómlega vel. Áferðin og bragðið á þessum smákökum er alveg eins og á þeim sem innihalda mjólkurvörur og egg, það er eiginlega ótrúlegt að þessar kökur innihalda það ekki.
Súkkulaðibitasmákökurnar eru stökkar að utan en mjúkar og klessulegar inní, akkúrat eins og smákökur eiga að vera.
Það er afskaplega einfalt að smella þeim saman en ég mæli með að nota hrærivél í að hræra deigið saman því það tekur smá stund að vinna það saman þannig að deigið verði blautt og klessulegt.
Kökurnar geymast best í lokuðu ílláti en þær eru að sjálfsögðu bestar nýkomnar úr ofninum ?

Súkkulaðibitasmákökur án mjólkur og eggja (vegan)

- 150 g hveiti
- 1/2 tsk matarsódi
- 60 g sykur
- 60 g púðursykur
- 3 msk vegan smjör (ég nota þetta í svörtu umbúðunum)
- 4 msk Hafrajógúrt með karamellu og perum frá Veru Örnudóttir
- 100 g suðusúkkulaði
- Sjávarsalt

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 175°C, undir og yfir hita.
2. Setjið hveiti, matarsóda, sykur og púðursykur í skál og blandið saman.
3. Setjið smjörið og hafrajógúrtið í skálina og hrærið saman þar til deigið hefur samlagast og orðið smá klístrað. Það gæti tekið smá stund að hræra það.
4. Skerið súkkulaðið í bita og bætið út í deigið, hrærið saman.
5. Útbúið kúlur úr deiginu, 1 msk deig hver kúla, og raðið á smjörpappírsklædda ofnplötu.
6. Bakið í u.þ.b. 10 mín eða þar til endarnir eru byrjaðir að gyllast.
7. Setjið kökurnar á kæligrind og setjið örlítið sjávarsalt yfir.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.