

CHOCOLATE CHIP COOKIES

vegan

BAKO

Zutaten

ca. 20 Stück
125 g Backmargarine
60 g Zucker
30 g Brauner Zucker
5 g Salz
50 g Apfelmus
200 g Weizenmehl Type 405
8 g Natron
200 g Callebaut Chunks, dunkel

Zubereitung

Backmargarine mit beiden Zuckerarten und Salz aufschlagen, Apfelmus bei Zimmertemperatur hinzugeben und kurz glattlaufen lassen. Natron und Weizenmehl mischen, unterziehen und die Callebaut Chunks begeben. Mit einem Eisportionierer 50 ml Cookies auf eine Backmatte portionieren.
Backen: bei 180 °C für ca 12 Minuten. Ggf. können die Cookie-Portionen auch eingefroren werden und nach kurzer Antauzeit jeweils frisch abgebacken werden

ARTIKEL EMPFEHLUNGEN:

Art-Nr.: 370586
Callebaut Chunks,
dunkel, 10 kg