Schoko Kokos Cookie

Von SweetsSoulDreams

Ein Abwandlung meiner Lieblings-Cookies... vegan und laktosefrei. Die Cookies sind auch nach dem Backen immer noch etwas "matschig", das liegt an den Kokosflocken. Sobald sie ausgekühlt sind, sind sie soft.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**15 min**	**n/a**	**25 min**

30 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

100-150 g	Zucker
250 g	Margarine
100 ml	Wasser oder Sojamilch
150 g	kernige Haferflocken
200 g	Mehl
1 Paket	Backpulver
100 g	gehackte Nüsse nach Wahl
50 g	Krokant
50 g	Kokosraspeln
50-100 g	Schokodrops

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Ofen auf 180 °C Grad O/U-Hitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

02 Margarine mit dem Zucker schaumig schlagen.

03 Mehl, Backpulver und Wasser/Sojamilch zugeben und kräftig verkneten. Nüsse, Kokosraspeln und Schokodrops nun zugeben und weiter verkneten. Der Teig ist ziemlich klebrig.

04 Aus dem Teig mit einem Teelöffel, kleine Bällchen abstechen, zu einer Kugel formen und platt drücken. Auf das Backpapier legen. Bitte mit genügend Abstand, sie fallen etwas größer aus.

05 Ca. 15 Minuten backen, achte auf deinen Ofen und die größe der Cookies.Ihre Farbe sollte goldbraun sein. Vom Backpapier abnehmen und auf ein Rost zum auskühlen legen.