

MANGO TANGO

SCHOKOCOOKIES

Zutaten:

- 115g vegane Butter
- 150g Brauner Zucker
- 50g weißer Zucker
- 1 Tr. Vanilleöl (oder 1 Pkg Vanillezucker)
- 65ml Hafermilch
- 220g Mehl
- 1 Tl Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 120g vegane Schokolade gehackt

Zubereitung:

Ofen vorheizen auf 180°C. Butter mit Zucker 4-5min schaumig schlagen. Milch stufenweise dazu und nochmal 1-2min schlagen. Dann Vanille und Zimt dazu, in einer extra Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermischen und mit einer Spachtel unter die Buttermischung heben. Am Ende Schokolade dazumischen. 12-15min backen. Es können nach beliebigen Zutaten hinzugefügt werden wie getrocknete Früchte, Nüsse oder Mohn.

50g roher Teig = 1 Cookie

Die einfache Menge ergibt ca. 12 Cookies

Für das „Mango Tango“ ein Glas bis zur Hälfte mit veganem **Kokosjoghurt** (oder Sojajoghurt mit Kokoscreme vermischt) füllen, einen halben Cookie darauf bröseln und **Mangopürree** (frische oder gefrorene Mango mit braunem Zucker pürieren) daraufschieben, mit Kokosjoghurt toppen und mit anderer Cookiehälfte und frischen Früchten servieren.