

Baci al cioccolato

Venerdì 20 Agosto 2010 15:15



circa 45 minuti

circa 18 baci

- 250 g margarina
- 225 g farina
- 150 g farina di mais
- 125 g zucchero a velo
- 1 cucchiaio di latte di soia
- 2 cucchiaini di essenza di mandorla amara
- Cioccolata spalmabile

In una ciotola piuttosto capiente mischiate la margarina lasciata ammorbidire e lo zucchero a velo. Lavorate con la frusta o con una forchetta fino a quando non otterrete un composto morbido e cremoso. Aggiungete un cucchiaio di latte di soia e i due cucchiaini di essenza di mandorla amara. In un'altra ciotola mischiate le due farine e, poco alla volta, incorporatele al composto di margarina e zucchero. Quando inizia a assumere una certa consistenza, trasferitelo sul piano di lavoro infarinato e lavoratelo con le mani fin quando non diventa omogeneo ed elastico. Formate delle palline della grandezza di una noce e schiacciatele con i rebbi della forchetta.

Foderate una teglia con della carta forno, trasferitevi i biscotti ed infornate in forno già caldo a 180°C per circa 20-25 (attenzione che non brucino!).

Una volta raffreddati, spalmate l'estremità inferiore di un biscotto con del cioccolato spalmabile e coprite con un altro biscotto.

P.S. Versione veganizzata e italianizzata dei ginger kisses del libro "Cookies!" di P. Cuthbert e L. Cameron Wilson

Tratto da: Veganriot.it