Vegan chocoladekoekjes met amandel

Ingrediënten

0.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
1 tl. (theelepels) Cacaopoeder
1 tl (theelepels) Kaneel
75 g (gram) Margarine (plantaardig)
50 g (gram) Rietsuiker
15 ml Sojadrink (ongezoet)
100 g (gram) Volkorenmeel
50 g (gram) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
50 g (gram) Pure chocolade (60% cacao)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mixer met deeghaken

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Haal de bakplaat er uit en bekleed deze met bakpapier.

2. Deeg maken

Meng het **volkorenmeel (100 g)** met **Dr. Oetker Backin bakpoeder (0,5 tl)**, **kaneel (1 tl)** en de **cacaopoeder (1 el)** in een mengkom. Voeg de **rietsuiker (50 g)**, **plantaardige margarine (75 g)** en de **sojadrink (15 ml)** toe en kneed het met de mixer met deeghaken tot een soepel koekjesdeeg.

Schep de stukjes **pure chocolade (50 g)** en het **amandelschaafsel (50 g)** door elkaar en houd 1 el apart om de koekjes later te bestrooien. Meng de chocolade-amandelstukjes door het deeg en kneed het goed door, zodat het mooi verdeeld is.

Verdeel het vegan koekjesdeeg in 15 gelijke rondjes over de bakplaat en strooi het achtergehouden chocolade-amandelmengsel erover. Bak de vegan chocoladekoekjes in het midden van de voorverwarmde oven in 14 minuten gaar.