



VEGANE CHOCOLATE CHIP COOKIES

ca 8 große Cookies

Zutaten 70g weißer Zucker 80g brauner Zucker 50ml Kokosöl 70ml Sonnenblumenöl 60ml Hafermilch (oder Sojamilch) 1 TL Vanilleextrakt 200g Mehl ½ TL Natron ¼ TL Salz 200-250g gehackte vegane Schokolade <i>Tipp: wenn du kein Kokosöl hast, nutze 120ml Sonnenblumenöl</i>	Ingredients 1/3 cup white sugar ½ cup brown sugar ¼ cup coconut oil 1/3 cup vegetable oil ¼ cup non-dairy milk 1 tsp vanilla extract 1 2/3 cups flour ½ tsp baking soda ¼ tsp salt 8oz semi sweet chopped vegan chocolate <i>Tip: If you don't have coconut oil, use ½ cup vegetable oil</i>
---	--

Zubereitung 1. weißen und braunen Zucker mit einem Schneebesen vermischen und während des Rührens Öle, Vanilleextrakt und Hafermilch eingießen und eine Acht schlagen 2. Mehl, Salz und Natron miteinander vermischen, zur Zuckermasse geben und einrühren 3. die Schokolade grob hacken und unter den Teig mit einem Schaber heben 4. den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze heizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen 5. den Teig mit einem großen (6cm) Eisportionierer auf das Backpapier portionieren (ich backe in zwei Etappen, damit die Cookies nicht zusammenbacken) und für circa 13 min backen

6. circa 10 min an der frischen Luft auf dem Backblech auskühlen lassen und die nächste Etappe backen
7. Cookies sind luftgeschützt bis zu 3-4 Tage haltbar

Instructions

1. mix white and brown sugar with a whisk and while mixing add oils, vanilla extract and non-dairy milk – whisk well
2. combine flour, baking soda and salt, toss into sugar mixture and combine
3. chop vegan chocolate and fold into mixture
4. preheat oven to 350°F and line baking sheet with parchment paper
5. use a large ice cream scoop and scoop four cookies on parchment paper (I bake in two rounds so the cookies don't bake together) and bake for about 13min
6. let cookies cool off on baking sheet in the open air for about 10 min and start second round of baking
7. store in airtight container for up to 3-4 days

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

**Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery**

