

FROLLINI VEGANI SENZA GLUTINE AL CACAO E CAFFÈ

FROLLINI VEGANI SENZA
GLUTINE AL CACAO E CAFFÈ



FROLLINI VEGANI SENZA
GLUTINE AL CACAO E CAFFÈ



Frollini vegani senza glutine al cacao croccanti, profumati, gustosi e perfetti per qualsiasi occasione. Ideali da gustare con il caffè o cappuccino oppure per creare dei Linzer cookies da regalare. Realizzati solo con farine naturalmente senza glutine e sciroppo d'agave, sono senza burro e senza zuccheri raffinati.

Questi biscotti li utilizzerò per un dessert che preparerò per questo fine settimana !!!

Fragranti, ricchi di aroma, divertenti da preparare e deliziosi da mangiare!

Questi biscotti sono sorprendentemente facili da assemblare e richiedono solo 8 ingredienti. Realizzali per qualcuno di speciale per fargli sapere quanto lo ami!

*I biscotti sono, per definizione, tipicamente secchi e sono preparati in questo modo intenzionalmente, per darci una scusa per **inzupparli** nel caffè o nel cappuccino. Io ho fatto un ulteriore passo avanti e ho messo il caffè dentro i biscotti!*

Puoi decorare a piacere questi frollini vegani senza glutine con zucchero a velo, cacao amaro oppure con del cioccolato fuso . Ad ogni modo, penso che siano perfetti serviti con il caffè e a pensarci bene, anche con la cioccolata calda !

BISCOTTI SPECIALI PER UN'OCCASIONE SPECIALE

Ho deciso di preparare questi frollini vegani al cacao e caffè per la festa degli innamorati , andranno a comporre un dessert che sarà perfetto per questo giorno speciale .

Spero che amerete questi frollini al cacao e caffè perché sono:

Croccanti

Ricchi di aroma

Profumatissimi

Senza burro, senza uova e senza glutine

Super sani e senza zuccheri raffinati

Facili da preparare

Perfetti da regale (San Valentino, Festa della Mamma, Festa del Papà, compleanni etc !)

INGREDIENTI per 10 frollini circa

- 25.5 g farina di mandorle fine
- 25.5 g farina di grano saraceno (io ho usato quella integrale)
- 2.4 g cacao amaro
- 3 g fecola di patate o amido di mais
- 3 g caffè espresso oppure acqua o latte vegetale (con il caffè risulteranno più amari)
- 21 g sciroppo d'acero o agave o sciroppo di riso gf, con risultato diverso
- 9 g olio di semi di girasole oppure olio di arachidi , olio di riso oppure olio di cocco morbido per biscotti più friabili e meno croccanti
- 0.6 g cremor tartaro o lievito per dolci
- un pizzico di sale
- 0.15 cucchiaino estratto di vaniglia opzionale
- cacao amaro Q.B. PER SPOLVERARLI

PROCEDIMENTO

- Preriscalda il forno a 180°C e rivesti LA TEGLIA con carta forno OPPURE in friggitrice ad aria 160 gradi per 11/13 minuti
- In una ciotola unisci le farine, il cacao, la fecola ed il cremor tartaro o lievito per dolci. Mescola e aggiungi, il caffè o acqua/latte veg, lo sciroppo d'acero e l'olio.
- (Se utilizzi l'olio di cocco, ammorbidiscilo

scaldandolo a bagnomaria). □Aggiungi il sale e la vaniglia, se la utilizzi, e mescola con un cucchiaino di legno o impasta a mano o in planetaria. Impasta fino a formare un panetto omogeneo.

- Tra due fogli di carta forno, stendi un disco di pasta frolla di circa 3 mm di spessore. Ritaglia l'impasto con un tagliabiscotti a piacere.
- Inforna i biscotti a 180°C per 8 minuti. Nel frattempo impasta nuovamente gli scarti di frolla. Togli dal forno e lascia raffreddare nella teglia i biscotti pronti e inforna e cuoci i restati biscotti. Ripeti il procedimento impastando ogni volta la frolla avanzata, fino a quando l'avrai utilizzata tutta.
- Spolverali con cacao amaro.

Come conservare i frollini vegani senza glutine al cacao e caffè:

Questi frollini si conservano fino a 2 settimane se conservati correttamente. Un volta freddi, trasferiteli in un contenitore di latta o vetro chiuso con il coperchio o in un sacchetto del pane e conservateli lontano da fonti di calore e umidità.

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!

E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :

alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>



mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici**
[facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog](https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)



seguirmi su Pinterest
<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici/blog>



HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](https://www.instagram.com/Viaggi&AssaggiFelici) e metti il tag [#viaggiassaggifelici](https://www.instagram.com/viaggiassaggifelici)

Non vedo l'ora di vedere com'è venuto il tuo piatto!