

Vegan gingerbread

I **vegan gingerbread** sono dei deliziosi biscotti vegani ricchi di spezie e melassa che dona un piacevole sapore caramellato. Il mix per tisana di Melandri Gaudenzio si abbina perfettamente a questo impasto arricchendo ancora di più questi biscotti. Consiglio di preparare i biscotti, una bella tisana arricchita con il mix per tisana Melandri, e gustarvi la vostra deliziosa merenda.



Vegan gingerbread



- 250 g di farina integrale
 - 100 g di burro di cocco
 - 100 g di melassa
 - 80 g di [mix per tisana](https://www.melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=176&idM=13&idT=65)
 - 8 g di mix di spezie per dolci (cannella, zenzero, chiodi di garofano, macis, cardamomo)
 - 4 g di cremor tartaro
 - 2 g di bicarbonato di sodio
 - acqua fredda qb
1. Accendete il forno a 180°C. In una ciotola mettete tutti gli ingredienti e lavorateli assieme, aggiungete acqua fino a formare un panetto morbido ma non appiccicoso, ne serviranno circa 30 grammi. Spolverizzate un tagliere con poca farina e stendete l'impasto sottile. Tagliate i biscotti con delle apposite formine, disponeteli su una teglia ricoperta con carta forno e cuocete per 12/13 minuti o fino a leggera doratura. Fate raffreddare i biscotti su una ratella e conservateli in una scatola di alluminio o un vaso di vetro fino a 6 giorni.
 2. **La melassa** si può acquistare presso negozi biologici, se non doveste trovarla potete utilizzare in parte del malto o sciroppo di riso o d'agave e integrare con una parte di zucchero di canna integrale. In tal caso dovrete regolare diversamente la quantità di acqua

necessaria.





Mix
Tisana
MANGIA & BEVI
made with 
120 g

BISCOTTI VEG AI DATTERI MANDORLE COCCO E FAVE DI CACAO TOSTATO

I biscotti veg ai datteri mandorle cocco e fave di cacao sono dei deliziosi biscotti per la colazione sani, senza zuccheri aggiunti e vegani, garantisco che sono buonissimi, e ho come testimone mio babbo che mi ha detto *“si pensa che i vegani mangino cose senza sapore e invece questi biscotti sono davvero buoni”*

Il mix dei sapori è eccellente e se non amate i datteri sappiate che il loro sapore non è per nulla invadente ma serve a dare dolcezza e l'umidità necessaria per amalgamare gli ingredienti. Le *fave di cacao tostate Melandri Gaudenzio* inoltre sono deliziose e donano a questi biscotti una marcia in più, io le mangio anche da sole perché hanno un sapore ottimo!!

Sono anche super veloci da preparare quindi cosa aspettate!!



Confeccia di Venere



Lombello di Venere

BISCOTTI VEG AI DATTERI MANDORLE COCCO E FAVE DI CACAO TOSTATO



- Ingredienti per 25 biscotti
 - 200 g di datteri morbidi
 - 70 g di burro di cocco
 - 40 g di latte di mandorle
 - 30 g di cocco rapè
 - 40 g di mandorle
 - 150 g di farina tipo2
 - 40 g di fave di cacao tostate in granello <http://www.melandrigaudenzio.com/prodotto.aspx?id=163&idM=7&idT=104>
 - 1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio
1. Eliminate il seme dai datteri e tagliateli a pezzetti, metteteli in un mixer assieme al burro di cocco e frullate fino ad ottenere una purea liscia.
 2. In una ciotola mettete la farina, il cocco rapè, la granello di fave di cacao tostate, il bicarbonato di sodio, le mandorle tritate grossolanamente e la purea di datteri. Lavorate il tutto fino ad ottenere una massa omogenea ed aggiungete il latte di mandorle finché avrete ottenuto una pasta morbida ma non appiccicosa, circa 40-45 grammi.
 3. Formate delle palline come grosse noci e appiattitele tra le mani.

4. Disponete i biscotti leggermente distanti tra loro in una teglia ricoperta di carta forno. Cuocete in forno caldo 180°C per 15 minuti.
5. Sfornate e fate raffreddare su una gratella.
6. Conservate i biscotti in una scatola di latta ben chiusa fino a 10 giorni.




Ambrosio di Venere



Cantelino di Venere




Confeitos de Venere



Confeiteria di Venere

