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.

Mix
Tisana
MANGIA & BEVI
made with
120 g
L'ombelico di Venere

Vegan gingerbread

- 250 g di farina integrale
- 100 g di burro di cocco
- 100 g di melassa
- 80 g di mix per tisana
- 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

mix
Tisana
MANGIA & BEVI
made with
120 g
Tombolo di Venere