

Biscuiți vegani alb și negru

20 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 35 Min.



Ingrediente:

Pentru aluatul mai deschis:

50 g margarină
75 g zahăr pudră
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
140 g făină
2 linguri apă rece

Pentru aluatul mai închis:

140 g făină
10 g Cacao Dr. Oetker
50 g margarină
75 g zahăr pudră
2 linguri apă rece

Ustensile:

Bol
Folie alimentară
Hârtie pergament
Cuțit
Tocător
Hârtie pentru copt
Frigider

1 Pentru aluatul mai deschis:

Adăugați toate ingredientele într-un bol și frământați cu mâna până se omogenizează. Înfoliați apoi aluatul în folia alimentară și puneți-l la frigider pentru aproximativ 10 minute.

2 Pentru aluatul mai închis:

Amestecați făina cu cacao și adăugați restul ingredientelor. Din nou, frământați cu mâna, înfășurați aluatul în folia alimentară și puneți la frigider timp de aproximativ 10 minute.

- 3 Din aluatul mai deschis la culoare, formați un dreptunghi de 0,5 cm grosime și așezați-l între două foi de hârtie pergament. Procedați la fel cu aluatul mai închis la culoare, apoi așezați-l deasupra primului și presați ușor. Rulați aluatul pe lungime, înfășurați-l în folia alimentară și păstrați la frigider încă 20 de minute.

- 4 Preîncălziți cuptorul. Tăiați ruloul în discuri (aproximativ 1 cm grosime), așezați-le pe o hârtie de copt acoperită cu hârtie pergament și coaceți pe raftul din mijloc al cuptorului, aproximativ 25 de minute. Scoateți prăjiturile din cuptor și lăsați-le să se răcească.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 155 °C

Durată de coacere: despre 25 Minute

Tip from the Test Kitchen

- Pentru a obține un model de tablă de șah, pregătiți ambele aluaturi cu grosimea de 1 cm și tăiați în pătrățele de câte 1 cm. Alternați culorile pe orizontală și pe verticală. Apoi tăiați în felii pătrate și puneți la cuptor.