

Chifle vegane cu ciocolată

O rețetă ușoară, practică și ușor de preparat

12 bucăți



grad de dificultate mediu



up to 30 Min.



Ingrediente:

Pentru tava de copt:

1 Hârtie de copt

Pentru aluatul dospit:

150 g Glazură ciocolată neagră Dr.

Oetker

300 ml Băutură din soia Inedit simplă

50 g margarină

500 g făină

1 plic Drojdie Dr. Oetker uscată

75 g zahăr

1 plic Zahăr vanilinat bourbon Dr.

Oetker

0,5 lingurițe rase sare

Pentru ungere:

2 linguri Băutură din soia Inedit simplă

- 1 Glazura se mărunțește grosier. Băutura de soia se încălzește într-o oală mică, se adaugă margarina și se lasă să se topească. Tava de copt se tapetează cu hârtie de copt.
- 2 Aluatul dospit: Făina și drojdia se pun într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor împreună cu amestecul calduț de băutură de soia și margarină și se amestecă apoi toate laolaltă, cu mixerul, la început scurt la viteză mică, apoi la viteză maximă pentru circa 5 minute până ce se obține un aluat omogen. Aluatul acoperit se lasă într-un loc calduț până ce își mărește vizibil volumul. Între timp se tapetează tava de copt cu hârtie de copt, iar cuptorul se preîncălzește la circa 200 °C.
- 3 Aluatul se frământă încă o dată, scurt, pe o suprafață de lucru tapetată cu făină. În timp ce se frământă, se încorporează și bucățile de ciocolată. Aluatul se întinde apoi într-o foaie rotundă cu diametrul de circa 30 de cm. Se taie apoi în 12 bucăți (sub forma unor felii egale cum sunt cele de tort) care se așază apoi în tava de copt. Se lasă în repaus până ce își măresc vizibil volumul. Apoi se ung cu băutura din soia și se coc.

Cuptor electric 200 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: 12 Minute



- 4 Chiflele se scot cu tot cu hârtia de copt pe un grătar de bucătărie și se lasă să se răcească. Chiflele pot fi congelate.

Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.

