

# Cookie vegano

## Ingredients

- 100 g de açúcar
- 150 g de açúcar mascavo
- 1 colher de café de sal
- ½ xícara de óleo de coco refinado e derretido
- ¼ de xícara de leite vegetal
- 1 colher de café de essência de baunilha
- 200 g de farinha de trigo
- ½ colher de chá de bicarbonato de sódio
- 100 g de chocolate meio amargo vegano picado
- 80 g de nozes picadas (opcional)

## Instructions

1. Em uma tigela grande, adicione 100 g de açúcar, 150 g de açúcar mascavo, 1 colher de café de sal e ½ xícara de óleo de coco derretido.
2. Misture tudo até que a massa fique homogênea.
3. Adicione ¼ de xícara de leite vegetal, 1 colher de café de essência de baunilha e misture até o açúcar dissolver e a massa ficar lisa.
4. Peneire 200 g de farinha de trigo e ½ colher de chá de bicarbonato, adicione à mistura e misture levemente a massa com a ajuda de uma espátula.
5. Acrescente os 100 g de chocolate vegano picado e 80 g de nozes picadas e espalhe-os pela massa.
6. Deixe a massa descansar por cerca de 40 minutos.
7. Em uma assadeira untada ou coberta com papel manteiga, coloque pequenas porções da massa com a ajuda de uma colher de sopa ou concha de sorvete. Deixe um espaço de pelo menos dois dedos entre os cookies.
8. Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por 15 minutos. Deixe esfriar para poder retirar os cookies da forma. Estão prontos para servir.