

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cookies vegani alla tahina e cioccolato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [15 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: *30 MINUTI RIPOSO IN FRIGO*



Sicuramente conosci i classici dolci americani strabordanti di burro, ma oggi ti facciamo scoprire una variante pazzesca: i **cookies vegani alla tahina**.

Se ami i tradizionali [Crumb Cookies](#), questa versione alternativa ti stupirà per la sua incredibile consistenza.

Preparare dei **cookies americani senza burro** che rimangano scioglievoli può sembrare difficile, ma il segreto è proprio la crema di sesamo.

Questo ingrediente magico rende i nostri **biscotti con tahina e cioccolato**

così ricchi da non far rimpiangere affatto la ricetta originale.

Se ti piacciono i dolci super golosi, adorerai anche i [Cookies con arachidi](#) o i raffinati [Cookies ai pistacchi](#)

La tahina dona una nota tostata e irresistibile, ideale se cerchi dei **biscotti vegani veloci** da preparare all'ultimo minuto.

A differenza dei classici [Biscotti senza burro morbidi alla ricotta](#), qui otterrai una consistenza friabilissima senza latticini.

Se invece cerchi un'idea alternativa e super rapida per la colazione, prova i [Biscotti all'avena in friggitrice ad aria](#).

Ora prendi una ciotola e accendi il forno: questi **biscotti friabili senza uova** conquisteranno tutti al primo morso!

INGREDIENTI PER FARE I COOKIES

VEGANI ALLA TAHINA

OLIO DI COCCO 115 gr

TAHINA 120 gr

ZUCCHERO 80 gr

ZUCCHERO DI CANNA 50 gr

FARINA 00 165 gr

BICARBONATO DI SODIO 5 gr

SALE 5 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

CIOCCOLATO FONDENTE 200 gr

COME FARE I TAHINA COOKIES PASSO PASSO

1 Per preparare i tuoi **cookies alla tahina**, versa la crema di sesamo e l'olio di cocco in una ciotola capiente.

Inizia a lavorare gli ingredienti con una forchetta fino a ottenere un **composto omogeneo** e ben fluido.

Unisci lo zucchero di canna e lo zucchero semolato, continuando a mescolare per

distribuirli in modo uniforme.

Ora **setaccia la farina** direttamente nella ciotola e aggiungila al resto degli ingredienti.

Infine, profuma il tutto con l'estratto di vaniglia e unisci il sale per **esaltare i sapori** e bilanciare il dolce.



2 Appena l'impasto è omogeneo, unisci il **bicarbonato** e mescola con cura per distribuirlo al meglio.

Trita il **cioccolato fondente** a pezzetti più o meno grossi e versalo direttamente nella ciotola.

Incorpora le scaglie di cioccolato aiutandoti con un cucchiaino per distribuirle in modo uniforme nell'impasto.

Ora copri la ciotola con la pellicola trasparente e lascia riposare il tutto in **frigorifero per 30 minuti**.



3 Fodera una leccarda con della carta da forno per preparare la base dei tuoi biscotti.

Aiutandoti con uno **spallinatore per gelato**, preleva piccole porzioni di impasto e disponile sulla teglia.

Ricordati di **distanziarle bene** tra loro, perché durante la cottura i cookies tenderanno ad allargarsi parecchio.

Preriscalda il forno statico a **180°**, inforna la leccarda e cuoci per circa 12-15 minuti.

Appena sono **ben dorati** in superficie, sfornali, lasciali raffreddare completamente e servili.



COME SI CONSERVANO I BISCOTTI VEGANI ALLA TAHINA

I tuoi cookies alla tahina rimangono fragranti fino a **una settimana** se conservati nel modo giusto.

Riponili in un **barattolo ermetico** o in una scatola di latta per preservare la loro incredibile friabilità.

Ricorda che è **sconsigliato congelarli**, sia da cotti che sotto forma di impasto, per non alterare la loro consistenza unica.

I CONSIGLI DELLO CHEF

Vuoi personalizzare i tuoi biscotti? Ecco qualche idea sfiziosa per variare la ricetta e sperimentare nuovi sapori:

Scorza di agrumi: grattugia un po' di buccia d'arancia o di limone nell'impasto per donare un profumo fresco e irresistibile.

Frutta secca: sostituisci il cioccolato fondente con arachidi, nocciole o mandorle tritate per amplificare la nota tostata della tahina.

Frutta essicata: prova a usare mirtilli rossi disidratati o uvetta se ami i piacevoli contrasti tra dolce e acidulo.

Un piccolo trucco da chef: aggiungi qualche **fiocco di sale marino** sulla superficie delle palline prima di infornare per esaltare al massimo il cioccolato.