

Schwarz-Weiß-Plätzchen

ergibt ca. 40 Plätzchen

Für den hellen Teig:

110 g weiches
Kokosfett
80 g Zucker
180 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1/4 TL gemahlene
Vanille
1/4 TL Salz

Ofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Für den hellen Teig Fett und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Alle übrigen Zutaten dazugeben und zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Zu einer Kugel formen und beiseite stellen.

Für den dunklen Teig:

120 g weiches
Kokosfett
60 g Puderzucker
1 EL Stärke
170 g Mehl
20 g Kakaopulver
1/4 TL Salz

Den dunklen Teig genauso zubereiten. Beide Teige zu kleinen, dicken Rechtecken formen und aufeinanderlegen. Zu einem dünnen Rechteck ausrollen. Dann von der kurzen Seite her aufrollen. Dünne Scheiben (ca. 1/2 cm) abschneiden und auf ein Backblech legen. Ca. 10 Minuten backen.

Nach dem Backen vollständig abkühlen lassen.

© www.seitanismymotor.com 2014. Alle Rechte vorbehalten.

Permalink zum Artikel (bitte immer angeben):

<http://seitanismymotor.com/de/2014/09/black-and-white-shortbread-cookies/>

Black and White Cookies

yield: 40 cookies

For the vanilla dough:

1/2 cup soft refined
coconut oil
6 tablespoons plus 1
teaspoon sugar
1 1/2 cups flour
1/2 teaspoon baking
powder
1/4 teaspoon ground
vanilla
1/4 teaspoon salt

For the chocolate dough:

1/2 cup soft refined
coconut oil
1/2 cup powdered sugar
1 tablespoon cornstarch
1 1/3 cup plus 1
tablespoon all-purpose
flour
3 tablespoons plus 2
teaspoons cocoa
powder
1/4 teaspoon salt

Preheat the oven to 180°C (350°F).

Prepare the vanilla dough by creaming together coconut oil and sugar with a hand-held mixer. Add remaining ingredients and beat until a crumbly mass forms. Shape into a ball, and set aside.

Prepare the chocolate dough in the same way: Cream together coconut oil and powdered sugar, add remaining ingredients, and shape into a ball.

Shape both dough pieces into a thick rectangle and place one on top of the other. Place between two layers of plastic foil and roll into a thin rectangle, about 1/2 cm thick.

Roll the dough into a log, starting with the shorter side. Cut into 1/2 cm thick slices and place on a baking sheet. Bake for 10 minutes.

Remove from heat and let cool on the baking sheet for 5 minutes. Transfer to a cookie rack and let cool completely.

© www.seitanismymotor.com 2014. All rights reserved.

url to article: <http://seitanismymotor.com/2014/09/black-and-white-shortbread-cookies/>