



COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Vegan & Sans Gluten

Giuse Genduso



INGRÉDIENTS

120g de farine de riz
50g de farine de quinoa
40g de farine de coco
1 sachet de poudre à lever sans gluten
60g de sucre de coco
1 c.c de vanille en poudre
60g de purée d'amandes complètes
130-140ml de lait de soja
60g de pépites de chocolat vegan et sans gluten





PRÉPARATION

- 1) Mélanger les ingrédients secs (sauf pépites de chocolat), à savoir: les farines, la poudre à lever, le sucre de coco et la vanille en poudre.
- 2) Mélanger la préparation en cassant les éventuels grumeaux.
- 3) Ensuite, ajouter la purée d'amandes complètes et l'incorporer avec les doigts, comme si vous faisiez un crumble.
- 4) Ajouter le lait de soja et remuer pour obtenir une pâte qui se tient.
- 5) Réaliser des boules de pâtes.
- 6) Disposer les boules sur une plaque allant au four et recouverte d'un papier sulfurisé.
- 7) Munissez-vous d'une fourchette humide pour aplatir les cookies.
- 8) Dans un four préchauffé à 180°, faire cuire les cookies pendant 18 à 20 minutes.
- 9) Laisser refroidir les cookies.

Il est normal d'avoir une pâte légèrement friable, le tout est de former des cookies qui se tiennent. Lorsque vous confectionnez vos boules de pâte, si cette dernière s'effrite, ajoutez un peu de lait de soja.



Giuse Genduso