

COOKIES VEGAN SANS GLUTEN ET SANS FRUITS À COQUES

Ingrédients:

350 g de farine de maïs, 1/2 cuillère à café de sel, 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude, 200 g d'huile de coco, 190 g de sucre de canne complet, 50 ml de lait de coco, 200 g de pépites de chocolat noir, 2 gousses de vanille.

Recette:

1. Dans le bol d'un robot battez l'huile de coco (ne la faites pas fondre avant), le sucre et les grains de vanille pendant 3 minutes.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et le bicarbonate.
3. Mettez votre crochet à pâte et ajoutez le mélange de farine en 2 temps. Mélangez bien.
4. Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez avec une cuillère en bois.
5. Recouvrez d'un film plastique et mettez au réfrigérateur pendant 1 heure.
5. Préchauffez votre four à 165°C et sur votre plaque à pâtisserie formez des tas de pâte. Enfournez pendant 15 minutes. Si votre cookie est trop bombé à la sortie du four n'hésitez pas à l'aplatir un peu avec une spatule et laissez refroidir sur une grille.

