

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

RECETTE DE PAULA



RÉALISATION : ENVIRON 30 MINUTES

L'okara est le résidu de fruits secs obtenu après la fabrication de lait végétal. Si vous n'en avez pas sous la main, vous pouvez le remplacer par de la farine en quantité égale. Vous pouvez aussi utiliser d'autres farines selon vos goûts !

Source recette et photo : Les Cosmétiques de Po
http://www.lescosmetiquesdepo.com/2018/07/chocolate-chips-cookies-ig-bas-sans-gluten-ni-lait.html?fbclid=IwAR1ayqovWR9T55_IAgqwYxhgmj1_qyL43-FPGVaURQZxkZY0o_NrtRclwlc

INGRÉDIENTS

POUR ENVIRON 10 COOKIES

- 1 oeuf
- 100 g de sucre de canne brut
- 100 g de beurre mou ou d'huile de coco non fondue
- ½ CC de bicarbonate
- 100 g de farine
- 100 g de farine de sarrasin
- 75 g d'okara d'amandes ou de noisettes
- 75 g de pépites de chocolat

PRÉPARATION

1. Battre au fouet l'oeuf, le sucre de canne et l'huile de coco
2. Ajouter le bicarbonate, les farines et l'okara tout en mélangeant
3. Incorporer les pépites de chocolat à la spatule
4. Préchauffer le four à 180°C
5. Façonner les cookies à l'aide de 2 cuillères à soupe ou à dessert selon la taille souhaitée, sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille cuisson (réutilisable si possible !)
6. Les aplatir et façonner un peu avec les doigts
7. Enfourner pour 10 à 12 minutes
8. Sortir du four et laisser refroidir sur la plaque de cuisson

OÙ TROUVER...

... DU SUCRE DE CANNE ?

Au *Bocal Local*, au *NID*, à *Nature en Vrac*

... DE LA FARINE DE SARRASIN ?

Au *Bocal Local*