

cookies vegan sans gluten

Préparation

10 min

Cuisson

12 min

Temps total

22 min

Type de plat: Goûter

Portions: 12 cookies

Ingrédients

- 100 g farine de riz complète
- 100 g poudre de noisettes
- 50 g farine de lupin
- 30 g fécule de maïs
- 10 cl huile de coco
- 50 g sucre de canne complet
- 5 cl lait de noisette ou de riz
- 1 càs poudre à lever sans gluten
- 1/2 càc sel
- 150 g chocolat vegan en pépites

Instructions

- Faire fondre l'huile de coco
- En parallèle dans un saladier mélanger les farines, la poudre de noisette, la fécule, le sucre, la poudre à lever et le sel
- Couper le chocolat en grosses pépites
- Dans le saladier ajouter l'huile de coco fondue et le lait petit à petit
- Une fois le tout refroidi ajouter les pépites de chocolat
- Façonner des petites boules, les aplatir et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
- Faire cuire une dizaine de minutes à 180 degrés (surveiller