

Cookies

Coucou les gourmands!

Aujourd'hui, je vous propose une recette toute en gourmandise.

Une idée pour le café ou pour le goûter qui plaira à tout le monde. :-)

Des cookies aux pépites de chocolat, sans gluten et qui peuvent se faire en **version végan** également.



Pour réaliser environ **25 cookies**, il vous faudra :

- 70gr de beurre (**beurre végétal**)
- 100gr de sucre
- 50gr de lait entier (**lait végétal avoine ou soja**)
- 1 càc d'arôme vanille
- 2 pincées de sel
- 120gr de farine sans gluten ou mi-blanche
- 75gr de poudre d'amandes
- 1 càc de maïzena
- 1/2 càc de bicarbonate de soude
- 120gr de chocolat noir (**chocolat végan**)

Dans le bol du batteur, versez **70gr de beurre** (**beurre végétal**) et **100gr de sucre**.

A l'aide du fouet, faites mousser le sucre et le beurre à **vitesse max pendant 10 minutes**, le mélange doit blanchir.



Ajoutez **50gr de lait entier** (**lait végétal avoine ou soja**).

A l'aide des cuillères de mesure, mesurez **1 càc d'arôme vanille** et ajoutez encore **2 pincées de sel**. Mélangez le tout au fouet **vitesse max environ 1 minute**.

Versez **120gr de farine sans gluten**, je l'ai trouvée à la Migros, c'est un mélange de farine. Cependant, vous pouvez aussi utiliser de la farine mi-blanche standard.

Ajoutez **75gr de poudre d'amandes** et **1 càc de maïzena**.



Ajoutez-y encore **1/2 càc de bicarbonate de soude**.

Comme il n'y a pas d'oeuf dans cette recette, **il est important de terminer le mélange à la main afin d'avoir une bonne texture**. Aidez-vous d'une maryse.

Une fois le mélange bien homogène, ajoutez **120gr de chocolat noir** (**chocolat végétan**) et mélangez le tout à la maryse.



Préchauffez le four à **180°C, chaleur tournante**.

Préparez un tapis en silicone sur une plaque perforée.

A l'aide d'une cuillère pour pâte à biscuits, formez des petites boules de pâte.

Appuyez **légèrement** sur chaque boule pour les aplatir afin d'obtenir de jolis cookies.

Enfournez les cookies au **milieu du four préchauffé pour environ 8 minutes**.



Voilà le tour est joué, de jolis cookies qui contenteront tout le monde! :-)

Chez nous, ils ont été mangés très très rapidement. ;-)

Ils se garderont **5 jours** dans une boîte bien fermée.

J'espère que cette recette vous plaira.

Je vous souhaite un bon dimanche les gourmands!

Karin

