

Cookies vegan chocolat & noix de coco

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 65g de sucre muscovado
- 25g de sirop d'érable
- 50g de lait végétal (coco, noisette, amande...)
- 1 cuillère à café de poudre de vanille
- 30g de poudre de noix de coco
- 190g de farine
- 165g de chocolat noir (Caraïbes 66% de Valrhona pour moi)

Préparation

1. Recette :Ajoutez à l'huile de coco fondue le sucre, le sirop d'érable et le lait en mélangeant bien.
2. Incorporez ensuite le sel et la vanille, puis la poudre de coco.
3. Terminez en ajoutant la farine et la levure.
4. Concassez le chocolat en formant des pépites de la taille que vous souhaitez, puis incorporez-les à la pâte en gardant quelques pépites de côté.
5. Réservez votre pâte au réfrigérateur pour 20-30 minutes, puis préchauffez votre four à 170°C.
6. Formez des boules de pâte, ajoutez les pépites de chocolat restantes sur les boules puis placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Enfournez pour 12 à 15 minutes, puis à la sortie du four laissez-les refroidir avant de les déplacer (chauds, ils sont encore mous).
8. J'ai saupoudré les cookies de poudre de noix de coco tant que le chocolat était encore coulant.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com