

COOKIES COCO-CHOCO VEGAN & SANS GLUTEN *

Dans mon dossier "cuisine", j'ai bien une vingtaine de recettes de cookies... J'essaye donc de faire du tri en les testant toutes. J'ai la chance d'avoir une équipe de testeurs qui se forcent à goûter et me donner leurs avis sur chaque recette (les pauvres... ^^). Cette recette à fait l'unanimité, tout le monde à adoré ! La particularité de ces cookies là, c'est qu'ils sont vegan donc sans lactose, sans œufs mais aussi sans gluten car j'utilise de la farine de riz.

Je vous avoue que je ne suis pas une pro du "Sans": sans lactose, sans œufs, sans gluten, sans rien, mais je me suis dit, pourquoi pas tenter une recette comme celle là. Ce qui m'a interpellé, c'est l'utilisation de l'huile de coco à la place du beurre. Voilà donc des bons cookies, à manger sous un plaid, devant un bon film avec un verre de lait ! Bonheur ultime*

Voilà donc la formule magique pour une dizaine de cookies...

*** 75 g de sucre de canne blond**

*** 60 g d'huile de coco (On en trouve dans les magasins bio, et à grand frais)**

*** Les graines d'une gousse de vanille**

*** 25 g de lait de soja (aucun goût de soja après cuisson, pour ceux qui n'aimeraient pas ça)**

*** 110 g de farine de riz demi complète (que l'on trouve en magasins bio), dans la recette de base on utilise de la farine T80 (donc avec gluten, qui donne un goût plus rustique, mais très intéressant)**

*** 1 pincée de sel**

*** Pépites de chocolat (pour la quantité, c'est selon votre gourmandise !), je vous conseille de prendre les Chunks (grosses pépites de chocolat) ou de couper au couteau des morceaux de chocolat noir...**

Vous pouvez faire cette recette dans votre Robot ou à la main.

Dans la cuve du robot, mélanger avec la [feuille](#) l'huile de coco figée et le sucre.

Ajouter le lait de soja et les graines de vanille.

Ajouter la farine et la pincée de sel et mélanger. La pâte ressemble un peu à de la pâte à crumble.

Ajouter les pépites de chocolat.

Sur une plaque, mettre du papier sulfurisé.

Pour cette étape, j'ai utilisé des emportes pièces rond pour faire des jolis cookies, mais vous pouvez les faire à la main ou à la cuillère, selon la grosseur que vous souhaitez.

Il faut les espacer de quelques centimètres, car il s'étalent légèrement.

Dans un four préchauffé à 180 degrés, les faire cuire entre 7 à 10 minutes.

Ne pas les mettre plus. Ils paraissent pas cuit quand on les sort, mais il faut savoir qu'ils continuent à cuire à la sortie du four. Je les ai laissé 13 minutes pour ma première fournée mais du coup ils étaient trop durs !

Donc quand vous les sortirez, ils seront être encore clairs.

A conserver dans une boîte hermétique si vous n'avez pas tout mangé avant...

Régalez vous !!