

FICHE RECETTE

COOKIES



Ingédients

- 100g de noix de cajou non salées
- 50ml de lait végétal sans sucre
- ajouté (noisettes, amandes, riz, soja, épeautre, ...)
- 50g de sirog d'agave
- 100g de flocons d'avoines
- 50g de poudre de noisettes
- 75g de farine d'épeautre
- 1 pincée de sel
- 50g de pépites de chocolat noir pur à 70% de cacao

Préparation

- 1 Mettre à torrifier les noix de cajou dans une poêle à feu très doux pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.
- 2 Ensuite, placer les noix de cajou dans un mixeur, et mixer à plusieurs reprises jusqu'à l'obtention d'une purée liquide.
- 3 Ajouter le sirog d'agave, le lait, le sel et puis mixer. Ajouter ensuite la poudre de noisettes, les flocons d'avoine, la farine et les pépites de chocolat.
- 4 Pétrir pour obtenir une pâte homogène, un peu collante.
- 5 Déposer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson.
- 6 Former les cookies et enfourner à 180° pendant 15 minutes (peut varier selon les fours).