

## COOKIES AU CHOCOLAT VEGAN



*Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 12mn - Nombre de portions: 10*

### Ingrédients:

- 60g Farine de Châtaigne
- 50g Poudre de noisette
- 10g Cacao en poudre non sucré
- 5g Levure chimique
- 1/2 cc Extrait de vanille
- 1 pincée Fleur de sel
- 30g Sirop d'agave
- 10g Huile de coco
- 40g Lait d'amande
- 40g Pépites de chocolat noir
- 10 Noix Pécan

### Préparation:

- Préchauffer le four à 180 °C
- Mettre 60g de farine de châtaigne, 50g de poudre de noisette, 10g cacao, 5g de levure, 1/2 cc d'extrait de vanille, une pincée de fleur de sel, 30g de sirop d'agave, 10g d'huile de coco, 40g de lait d'amande, 40 g de pépites de chocolat et 10 noix de pécan dans le bol, puis mélanger 20 sec/vitesse 4.
- Récupérer la pâte et former 10 boules (humidifier vos mains afin de travailler plus facilement la pâte). Les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson et les aplatir afin de leur donner une forme ronde.
- Enfoncer quelques pépites de chocolat et 1 noix de pécan dans chaque biscuit, puis enfourner pour 10 à 12 min. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie avant de servir.