



Un gouter plaisir pour les petits et les grands ...

COOKIES

« Sans Gluten, sans Lait »

ASTUCES

Adaptez la recette selon vos préférences gustatives avec de la farine de coco, châtaigne, quinoa, riz complet ou ½ complet, sarrasin, mais aussi pour ceux qui supporte le gluten : blé complet, petit épeautre ... L'œuf peut être remplacé par de l'eau de pois chiche, de la compote ou ½ banane

Ingrédients :

- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé ou une c. à café d'extrait de vanille
- 200 gr de farine au choix
- 100 gr de beurre végétal
- 100 gr de sucre Roux ou 50 gr de Muscovado ou Rapadura
- 1 c. à café de levure (ou de bicarbonate)
- 1 sachet de pépites de chocolat

- Dans un grand bol, couper le beurre en petits dés, le mélanger au sucre, et à la vanille, ajouter ensuite l'œuf
- Ajouter la farine, bien mélanger pour obtenir une texture homogène
- Ajouter les pépites de chocolat
- Réaliser des petits boules de pâtes
- Les déposer sur une feuille de cuisson, les aplatir légèrement
- Laisser cuire 20 min à 180°, et laisser refroidir avant de servir

⇒ OPTION : Possible d'ajouter 50 gr de poudre d'amande à la préparation

A consommer accompagné de fruits et d'un thé



Bonne dégustation !