



## ≡ RECETTE SUCRÉE ≡

# COOKIES CHOCOLAT & NOIX DE COCO

⌚ 10 MINUTES

🕒 8 MINUTES

🍪 8 À 10 COOKIES

### INGRÉDIENTS

70 ml de lait végétal (ici, d'amande)  
30 ml d'huile de noisettes  
90 grammes de sucre de canne complet  
20 grammes de sucre de bouleau  
20 grammes d'arrow-root  
1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide  
100 grammes de farine de petit épeautre  
50 grammes de farine de coco  
1 cuillère à café de bicarbonate de soude  
50 grammes de noix de coco râpée  
50 grammes de pépites de chocolat  
1 pincée de sel

### PRÉPARATION

Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, mélanger au fouet le lait végétal, l'huile, le sucre de canne, le sucre de bouleau et l'arrow-root. Verser ensuite l'extrait de vanille.

Incorporer la farine de petit épeautre et le bicarbonate de soude, puis mélanger à nouveau. Une fois la farine incorporée au reste de la préparation, ajoutée la farine de noix de coco, les pépites de chocolat, la pincée de sel et la noix de coco râpée. Bien mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Préchauffer le four à 170°C.

Recouvrir une plaque de papier sulfurisé. Former, à l'aide de ses mains, des boules avec la pâte à cookie. Déposer la boule sur la plaque de cuisson et l'aplatir légèrement avec la paume de la main. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Enfourner ensuite pour 8 minutes, jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés aux extrémités. L'idéal est qu'ils soient encore un peu mou juste après la cuisson, car ils vont durcir en refroidissant.

Laisser tiédir et déguster à tout moment de la journée.

