



## ≡ RECETTE SUCRÉE ≡

# COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET LAIT D'AMANDE

⌚ 15 MINUTES

🕒 10 MINUTES

🍪 10 COOKIES

### INGRÉDIENTS

90 grammes de margarine végétale  
(ou de beurre)  
120 grammes de sucre de canne complet  
30 grammes de purée d'amandes (ou un oeuf)  
1 cuillère à café de bicarbonate de soude  
20 grammes d'arrow-root ou de féculé de maïs  
180 grammes de farine (ici, de petit épeautre)  
50 ml de lait d'amande  
1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide  
100 grammes de chocolat noir (ici, vegan)  
50 grammes de noix de pecan  
Une pincée de sel

### PRÉPARATION

Dans un saladier ou dans le bol d'un robot de cuisine, déposer la margarine végétale préalablement découpée en dés. La mélanger au fouet avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter ensuite la purée d'amandes et fouetter à nouveau.

Incorporer le bicarbonate de soude, l'arrow-root et bien mélanger. Verser ensuite la farine tout en continuant à mélanger au fouet. Terminer avec le lait d'amande et l'extrait de vanille liquide.

Découper le chocolat noir en morceaux. Concasser grossièrement les noix de pécan. Les intégrer dans la pâte avec la pincée de sel et mélanger une dernière fois.

Préchauffer le four à 180°C.

Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé. A l'aide d'une cuillère à soupe, former des boules de pâtes et les déposer sur la plaque de cuisson. Aplatir légèrement chaque boule en les espaçant bien les unes des autres.

Enfourner ensuite pour 10 minutes. Sortir du four et laisser refroidir entièrement avant de déguster. Bon appétit !

