



≡ RECETTE SUCRÉE ≡

COOKIES TOUT CHOCOLAT SANS BEURRE (NI FARINE)

⌚ 15 MINUTES

🕒 15 MINUTES

🍪 15 À 20 COOKIES

INGRÉDIENTS

150 grammes de chocolat noir (70% cacao)
50 grammes d'huile de tournesol
2 oeufs
70 grammes de sucre de coco (ou autre sucre complet)
10 grammes de sucre vanillé
20 grammes d'arrow-root ou féculé de maïs
70 grammes de poudre d'amandes/noisettes
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 poignée de pépites de chocolat noir (+/- 30 grammes)
1 poignée de noix de pecan (+/- 25 grammes)

PRÉPARATION

Dans une petite casserole, faire fondre à feu doux le chocolat noir réduit en morceau avec l'huile de tournesol.

Dans le bol d'un robot, battre les oeufs avec le sucre de coco et le sucre vanillé. Lorsque le chocolat noir est fondu, l'ôter du feu et l'incorporer dans le bol avec les sucres et les oeufs. Battre à nouveau puis ajouter l'arrow-root, le bicarbonate de soude et la poudre d'amandes/noisettes.

Bien mélanger une dernière fois, pour obtenir une pâte homogène. Incorporer finalement les pépites de chocolat et les noix de pecan.

Préchauffer le four à 160°C.

Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé. A l'aide d'une cuillère à soupe, déposer des petits tas de pâte ronds (j'ai utilisé un emporte-pièce). Lorsque la pâte est entièrement épuisée, enfourner pour 15 minutes.

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir du four et laisser refroidir entièrement afin de décoller les cookies de la plaque. Bonne dégustation !

