

Cookies vegan

Sources : <https://www.lapetiteokara.fr/recette-23-cookies-americains-vegan>

Ingrédients

- 220 g de farine T80
- 120 g d'huile neutre
- 120 g de sucre complet (ou cassonade)
- 2 càs de sucre blond
- 120 g de pépites de chocolat (ou 60 g de noix et 60 g de pépites, des Oréos, etc.)
- 1 càc de levure chimique ou poudre à lever
- 1/2 càc de vanille en poudre
- 50 g de yaourt de soja
- Une belle pincée de sel

1. Préchauffez votre four à 160 °C

2. Dans un saladier fouettez les sucres, le yaourt de soja avec l'huile. Ajoutez la farine, la vanille en poudre, le sel, la levure et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte (avec une cuillère car la pâte sera trop épaisse pour le fouet). Enfin, ajoutez les pépites de chocolat (ou toute autre garniture de votre choix).

3. Disposez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson, formez 8 boules que vous aplatirez légèrement et enfournez pour 17 minutes environ.

4. A la sortie du four, tapez d'un coup franc votre plaque sur votre plan de travail pour aplatir encore un peu les cookies (astuce de Ms Cupcake). Attendez un peu qu'ils tiédissent et dégustez !

Ils sont meilleurs encore chauds. Vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique trois jours mais ils durciront un peu (bon ça ne va pas devenir de la brique non plus je vous rassure).

Revision #1

Created 2023-11-18 22:03:26 UTC by Guigui

Updated 2023-11-18 22:07:24 UTC by Guigui