

Cookies vegans



Légère adaptation de

<https://www.planetevegan.com/recettes/cookies-vegan/>

- ❖ 95 à 100g de margarine (*60% de matière grasse au moins*)
- ❖ 40g de sucre blanc ou blond
- ❖ 55g de sucre de canne
- ❖ 190g de farine T45
- ❖ 1 pincée de sel
- ❖ Cannelle en poudre (*optionnel*)
- ❖ 70g de chocolat à dessert

(35g de chocolat noir dessert et 35g chocolat au lait dessert si on veut faire deux types de cookies)

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez les deux sucres (important d'avoir deux types de sucre !) et la margarine coupée en petits morceaux à l'aide d'une fourchette.

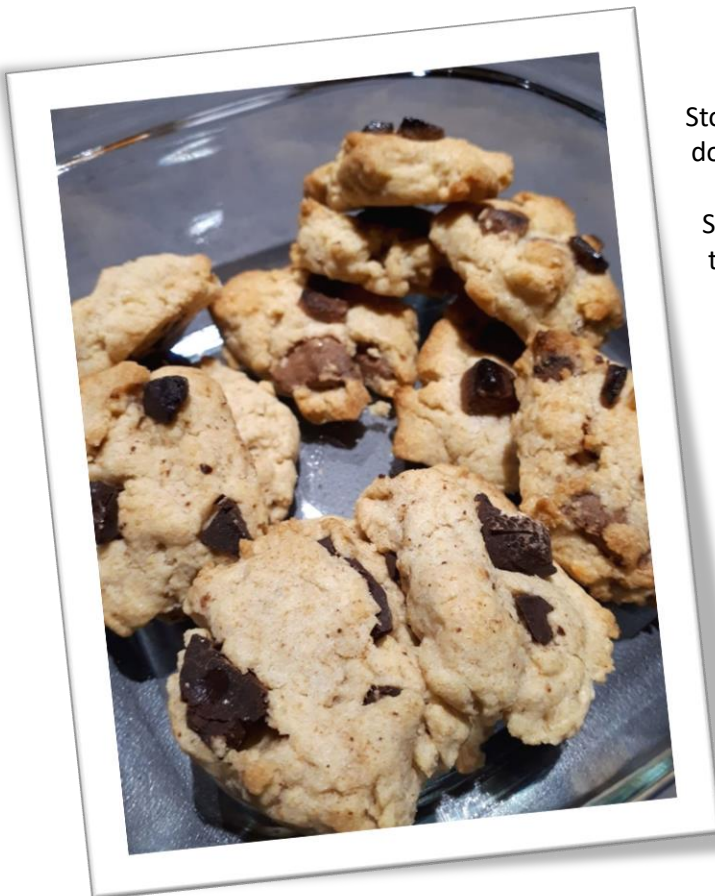
La texture finale doit ressembler à une pommade. Ajoutez la cannelle si vous souhaitez en mettre.

Versez le sel et ajoutez la farine petit à petit. Mélangez-la à la pommade progressivement. Il se peut que vous n'ayez pas besoin de toute la farine (reste 10/20 g). La texture finale doit ressembler à une pâte un peu collante et humide.

Formez 12 portions de la taille de balles de golf après avoir incorporé les 3/4 des pépites.



Elles ne doivent pas être lisses et régulières. Espacez-les d'au moins 6/8 cm sur la plaque. Ajoutez les dernières pépites sur le dessus de chaque boule et enfournez pour 9 ou 10 min.



Stoppez la cuisson lorsque les cookies sont légèrement dorés sur l'extérieur, mais encore mous.

Sortez la plaque et tapez-la une ou deux fois sur le plan de travail pour aider les cookies à s'aplatir et à se craqueler.

Laissez tiédir (15 minutes environ) avant de déguster !

Notes :

Si votre pâte à cookie crue semble trop sèche, aplatissez légèrement les cookies avant d'enfourner.

Cette recette permet de faire environ 12 petits cookies ou 8 gros.



Vous pouvez y ajouter des noisettes coupées en deux ou trois, des amandes, des cerneaux de noix, etc.