

Cookies

(Vegan)



Ingrédients :

(pour 25 à 30 cookies)

- 150g d'huile de coco vierge
- 240g de sucre roux
- 100g de crème de soja
- 390g de farine
- 1,5 cuillère à café de bicarbonate alimentaire
- 1,5 cuillère à café de sel
- 1,5 cuillère à café de levure
- 150 g de pépites de chocolat

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C et recouvrir une plaque de four de papier sulfurisé.
2. Faire ramollir l'huile de coco en la délayant dans un saladier : on la ramollit A FROID, et non pas en la faisant chauffer pour éviter qu'elle ne devienne trop liquide.
3. Ajouter le sucre, la crème de soja et bien mélanger.
4. Incorporer la farine, le bicarbonate et le sel. Mélanger vigoureusement jusqu'à obtenir une pâte compacte, légèrement sableuse. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger encore, à la main.
5. Former des petites boules, les déposer sur la plaque recouverte de papier sulfurisé, et aplatir légèrement leurs surfaces à l'aide du dos d'une cuillère. Veiller à garder une épaisseur d'environ 1 centimètre.
6. Enfourner pour 10 à 16 minutes en fonction du four.

NB : La cuisson est cruciale ! Vous aurez peut-être besoin de plusieurs essais pour déterminer le temps de cuisson idéal. Le mien est autour de 12 minutes.

NB2 : Il est normal que les cookies soient encore un peu mous en sortant du four, ils durciront en refroidissant.

