

# Cookies au Chocolat

(Vegan)



## Ingrédients :

- 50 g de poudre 100% cacao
- 150 g de sucre
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 60g d'aquafaba
- 140 g de purée d'amandes (blanche)
- 1 cuillère à café de vanille liquide

## Préparation :

1. Dans un récipient, mélanger les ingrédients secs : le cacao, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger l'aquafaba, la purée d'amandes et la vanille liquide.
3. Incorporer ce mélange dans le récipient qui contient les ingrédients secs. La pâte doit être homogène, plutôt solide et légèrement collante.
4. Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé : répartir la pâte sous forme de "petits tas" espacés les uns des autres. Pas besoin d'y passer du temps, tout va fondre à la cuisson et former une plaque entièrement recouverte de cookies au chocolat !
5. Faire cuire à 180° pendant 8 à 10 minutes en fonction du four. Laisser refroidir une dizaine de minutes avant de découper les cookies et de pouvoir déguster.

