

Cookies citron gingembre chocolat (végan)



Les ingrédients pour 20 cookies:

- 130 g de purée d'amande
- 100 g de pépites de chocolat au lait (végan)
- 1 CàS de levure chimique
- 1/2 CàC de gingembre en poudre
- 220 g de farine
- 70 g de sucre
- zeste d'1/4 citron
- 3 CàS de fécule + 6 CàS d'eau

La recettes:

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier mélangez la purée d'amande, le zeste de citron, le gingembre en poudre et le sucre. Fouettez jusqu'à ce que la texture soit crémeuse.

Incorporez le mélange fécule eau.

Ajoutez d'un coup la farine, la levure et le chocolat au lait végétal et mélangez pour avoir une pâte homogène.

Formez vos cookies et mettez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé.

Enfournez 10 à 15 minutes selon la taille de vos cookies.

A la sortie du four, laissez refroidir entièrement les cookies avant de les retirer de la plaque.