

Cookies, pépites de chocolat



Details :



env. 12 cookies



env. 15 min



20 min

Ingredients :

100g de poudre d'amande
100g de poudre de noisette
30g de xylitol
60g d'huile de noix de coco
100g de chocolat noir à 85 %
15 ml d'eau
2 bonnes pincées de sel

Recette :

Préchauffer le four à 180°.

Verser les poudres (amande et noisette), le sel fin et le xylitol dans un saladier. Mélanger (au robot ou à la main).

Faire fondre au micro-ondes l'huile de noix de coco et l'ajouter à la première préparation, puis mélanger à nouveau.

Toujours dans ce même mélange, ajouter une cuillère à soupe d'eau ou du parfum de votre au choix (par exemple vanille, fleur d'oranger etc...)

Concasser le chocolat noir en petites pépites et les incorporer au mélange.

Sur une plaque de cuisson, former des petites boules de pâte et bien les espacer.

Faire cuire une première fois 10min et ressortir les cookies du four pour les aplatir un peu et renfourner encore 10min. Laisser refroidir et durcir.