

Cookies vegan amandes

Préparation

10 min

Cuisson

10 min

Temps total

20 min

Portions: 15 cookies

Ingrédients

- 100 g farine de riz
- 50 g farine de chataigne
- 4 càs fécule de maïs
- 50 g sucre de canne complet
- 130 g poudre d'amandes
- 1 poignée amandes concassées
- 2 càs poudre à lever (sans gluten)
- 150 g chocolat noir sans lactose
- 14 cl lait végétal amandes ici

Instructions

- Préchauffer le four à 180 degrés
- Concasser les amandes
- Mélanger tous les éléments dans un saladier
- Ajuster en farine ou en lait si besoin (vous devez pouvoir façonner des petites boules – les aplatir un peu sur une plaque recouverte de papier sulfurisé)
- Faire cuire 10/12 minutes à 180 degrés (ils doivent être dorés – ils paraissent mous c'est normal ils font durcir en refroidissant tout en restant moelleux – ne pas trop faire cuire donc !)