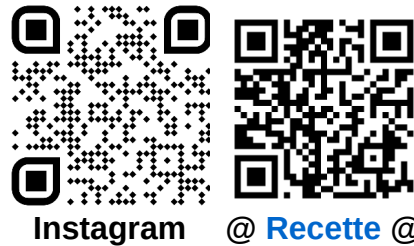


Cookies IG bas



35

Ingrédients humides :

2 cs huile de coco solide et juste ramollie (mais surtout pas fondue)
1 gros œuf
3 cs sirop d'agave
Quelques gouttes d'extrait de vanille

Ingrédients secs :

190gr poudre d'amandes (ou moitié noisettes / amandes)
1 cc bicarbonate alimentaire (une petite cuillère à café environ)
120gr chocolat noir coupé en grosses pépites + 30g pour le dessus
Une pincée de fleur de sel ou de sel fin

Préchauffer le four à 190°C

Dans un grand saladier, mélanger les ingrédients humides

-battre énergiquement l'huile de coco ramollie avec le sirop d'agave et d'érable au fouet manuel ou à la cuillère magique. Ajouter l'œuf, la vanille et fouetter bien.

Dans un autre saladier, mélanger les ingrédients secs à la cuillère

-poudre d'amandes et bicarbonate puis les 120g de pépites de chocolat et le sel.

Verser les ingrédients secs sur les ingrédients humides et mélanger rapidement avec maryse, sans trop insister.

Enfourner 7 à 8 minutes à 190°C