Cookies vegan et sans gluten

INGRÉDIENTS

Pour **12 cookies**:

- 20 g d'édulcorant (érythritol)
- 2 c. à c. de sirop de dattes
- 150 g de beurre de cacahuètes
- 50 ml de boisson végétale (lait d'amandes)
- 120 g de farine d'amande
- 50 g de noix de pécan
- 50 g de pépites de chocolat noir
- 1 c. à c. de vanille en poudre
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1/2 c. à c. de bicarbonate

PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients dans un bol jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Former des boules et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Les tasser légèrement avec le dos d'une cuillère.

Enfourner pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Laissez refroidir sur une grille.

Les cookies peuvent être conservés plusieurs jours dans un boite hermétique.

✔203 kcal
-6g
de sucre*
PAR COOKIE

*par rapport à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www.EDULCORANTS.eu