

COOKIES AU CHOCOLAT

Recette par Nadia Sammut - Cheffe étoilée sans gluten



SANS GLUTEN

VÉGÉTALE

PÂTISSERIE

INGRÉDIENTS :

L'indispensable de la recette,
• 100g de mix autour
du sarrasin Kom&Sal (riz, sarrasin)

[acheter le mix ici !](#)

- 100g de poudre d'amande
- 7g de bicarbonate
- 80g de sucre non raffiné
- 1 pincée de sel
- 70g de chocolat
- 110g de beurre végétal
- 35g de noisettes ou noix torréfiées

PRÉPARATION :

1. Mélanger les farines, le bicarbonate et la pincée de sel.
2. Mélanger le sucre et le beurre végétal.
3. Ajouter les farines précédemment mélangées.
4. Ajouter les pépites de chocolat et les noisettes.
5. Préchauffer le four à 160°.
6. Faire des boules avec une cuillère et les conserver au congélateur.
7. Les disposer sur la plaque du four, recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.
8. Enfourner 12 minutes par fournée.
9. Laisser refroidir un peu avant de les décoller et de les disposer sur une grille. Les cookies doivent être moelleux au centre et croquants au bord.



ENTREZ DANS LA KOM&UNAUTÉ

Pour construire un monde au goût meilleur
www.komandsal.fr

Et partagez les photos de vos plus belles recettes avec le #KOMUNAUTE @komandsal

