Cookies au chocolat

cookies sans gluten magazine #35 recette facile

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 1 banane bien mûre
- 1 c. à s. de poudre levante sans gluten
- 25 g de cacao en poudre
- 1 poignée de noisettes
- 150 g de farine de riz
- 1 c. à s. de sucre de coco
- 1 c. à s. d'huile de coco

1. 1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d’eau et portez à ébullition.
2. Écrasez la banane puis concassez les noisettes. Réservez.
3. Déposez dans un cul-de-poule tous les ingrédients, à l’exception de la banane, et mélangez.
4. Incorporez la banane écrasée.
5. Pétrissez la pâte obtenue jusqu'à homogénéisation.
6. Façonnez les cookies et déposez-les sur du papier cuisson préalablement percé pour laisser passer la vapeur.
7. Faites cuire sur le tamis du Vitaliseur pendant 30 minutes. Dégustez aussitôt

Une recette facile réalisée par le chef Clément Géhin pour le magazine 95° #34 spécial recettes faciles (sept-oct 2021)

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d’orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte