

Cookies vegan

Recette 1 - the best askip

Ingrédients

- 125g de sucre
- 225 de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 110g de margarine (salée si tu peux, sinon ajoute une pincée de sel)
- 1 tablette de chocolat

Préparation

1. Mélange tout sauf le chocolat
2. Découper le chocolat en morceau pour faire des pépites (conseil: mettre la tablette verticale et couper avec un bon couteau dans la longueur. Ça va faire des morceaux naturellement de taille variées)
3. Mélanger les pépites au mélange
4. Déposer des petits tas de pâte sur du papier cuisson
5. Mettre au four (sans préchauffage), 180°, 15-20min (ils sont prêt quand les bords sont légèrement collorés, même s'ils ont pas l'air cuit)

Recette 2

Ingrédients

- 150g de compote de pomme
- 80g de sucre (éviter le sucre trop raffiné!)

- 160g de cassonade
- 50g d'huile de tournesol désodorisée
- 200g de chocolat dessert
- 350g de farine de blé
- 50g de fécule de maïs
- 1 cc de bicarbonate de soude

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°
2. Mélanger la compote et le sucre (sucre + cassonade)
3. Découper le chocolat en morceau pour faire des pépites (conseil: mettre la tablette verticale et couper avec un bon couteau dans la longueur. Ça va faire des morceaux naturellement de taille variées)
4. Ajouter au mélange initiale tous les autres ingrédients
5. Bien malaxer (à la main c'est plus facile)
6. Déposer des petits tas de pâte sur du papier cuisson
7. Faire cuire entre 5 et 8 min au four. Retirer quand ils commencent à brunir
8. Laisser refroidir un peu avant d'enlever de la plaque (le temps qu'ils se solidifient)

Revision #5

Created 10 March 2021 09:30:41 by Aubergedenarse

Updated 28 May 2025 13:07:02 by Aubergedenarse