



# PETITS COOKIES CHOCOLATÉS

## — aux Noix & Noisettes —

### **. Pour 15 à 20 petits cookies .**

- . Farine de noix / 30g
- . Cerneaux de noix / 60g
- . Farine de noisette / 30g
- . Noisettes / 60g
- . Farine de riz semi-complète / 30g
- . Farine de châtaigne / 30g
- . Sucre de canne complet / 110g
- . Éclats de fèves de cacao cru / 15g
- . Cacao en poudre non sucré / 15g
- . Huile de coco vierge / 40g
- . Vanille en poudre / 1 demi-càc rase
- . Pincée de sel
- . Lait de riz / 3 càs

### **Topping :**

- . Quelques cerneaux de noix
- . Quelques noisettes

- . Faites préchauffer votre four à 180°C (th. 6).
- . Commencez par faire fondre l'huile de coco à feu doux dans une petite casserole.
- . Dans un robot mixeur, concassez grossièrement les noix et noisettes.
- . Versez ensuite tout le reste des ingrédients dans le robot, sauf le lait de riz, et mixez jusqu'à obtenir une poudre sableuse (pas trop longtemps, on veut garder quelques éclats de noix et noisettes).
- . Ajoutez enfin le lait et mixez à nouveau, le temps d'obtenir une pâte homogène qui commence à s'agglomérer en boulettes.
- . Déposez cette préparation dans un saladier et compactez bien le tout avec vos mains, pour former une grosse boule de pâte bien dense.
- . Avant de passer à la suite, vous pouvez éventuellement placer le saladier au congélateur pendant 5 à 10 minutes. C'est facultatif mais recommandé, la pâte sera moins collante, donc plus facile à manipuler. Ça devient rapidement une prise de tête inutile quand ça colle un peu trop aux doigts !
- . Pendant ce temps, déposez une feuille de papier sulfurisé sur votre plaque de cuisson.
- . Sortez le saladier du congélateur, prélevez des morceaux de pâte, roulez-les pour former des boulettes puis aplatissez-les entre vos mains pour former des cookies. Déposez-les au fur et à mesure sur la plaque de cuisson.
- . Pour finir, disposez un cerneau de noix et une noisette sur chaque cookie puis enfoncez-les délicatement dans la pâte. Mes cerneaux de noix étaient tout petits donc je n'avais aucun problème à leur faire de la place, mais sinon vous pouvez tout à fait les concasser grossièrement.

Suite au verso >



# PETITS COOKIES CHOCOLATÉS

## — aux Noix & Noisettes —

### **. Pour 15 à 20 petits cookies .**

- . Farine de noix / 30g
- . Cerneaux de noix / 60g
- . Farine de noisette / 30g
- . Noisettes / 60g
- . Farine de riz semi-complète / 30g
- . Farine de châtaigne / 30g
- . Sucre de canne complet / 110g
- . Éclats de fèves de cacao cru / 15g
- . Cacao en poudre non sucré / 15g
- . Huile de coco vierge / 40g
- . Vanille en poudre / 1 demi-càc rase
- . Pincée de sel
- . Lait de riz / 3 càc

### **Topping :**

- . Quelques cerneaux de noix
- . Quelques noisettes

- . Enfournez pour environ 13 minutes.
- . Lorsque vous les sortez du four, transférez-les rapidement sur une grille afin de les laisser tiédir et durcir comme il faut. De cette façon, le résultat crousti-dehors-moelleux-dedans sera absolument garanti !
- . Dès qu'ils sont tiédis, il n'y a plus qu'à déguster vos délicieuses petites merveilles !

