

# KUCHENGLÜCK

## Cookies végétaliens



KOMEKO



### INGRÉDIENTS (12 Cookies)

- 90 g Huile de coco
- 50 g Eau
- 90 g Sucre
- 50 g Amandes en poudre
- 160 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- ½ cc Levure chimique
- 3 pincées Sel
- 80 g Pépites de chocolat (petites)
- 30 g Noix de pécan, Noix... à choisir selon votre envie



### PRÉPARATION

1. Faire fondre l'huile de coco. La verser ensuite dans un bol puis ajouter le reste des ingrédients l'un après l'autre\*.
2. Mélanger et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Former 12 boules (environ 40g chacune).
4. Les disposer sur un plateau (pouvant être mis au réfrigérateur) recouvert de papier sulfurisé et les aplatir\*.
5. Réserver au frais 30 minutes.
6. Préchauffer le four à 200 degrés (chaleur tournante)
7. Déposer le papier sulfurisé sur lequel sont disposés les cookies sur une plaque de cuisson puis enfourner 10 à 12 minutes.
8. Sortir les cookies et les laisser complètement refroidir avant dégustation.

\* Les noix sont à intégrer dans la pâte en petites brisures (fin étape 1), ou à disposer sur les cookies avant de les mettre au réfrigérateur (fin étape 4).

#### Notre conseil:

Les cookies sont encore meilleurs le lendemain ou surlendemain, et restent plusieurs jours autant croustillants que moelleux !



Sans Gluten



Vegan



www.komeko.de

