

Recette de cookies chocolat noisettes sans gluten ni lactose

Mini bio avait envie qu'on réalise ensemble des cookies chocolat noisettes ce week-end, alors pourquoi pas ! Encore une recette imprévue que je publie aujourd'hui, j'espère qu'elle vous plaira. En même temps, qui n'aime pas les cookies fondants dedans et croquants sur le tour franchement ? Ils sont incomparables avec ceux qu'on trouve dans le commerce, même de marque bio.

Vous pouvez en préparer d'avance et mettre la pâte encore crue et façonnée en galette dans un sac congélation que vous ferez surgeler à plat. Ensuite vous pourrez mettre le sac droit, c'est surtout pour que les cookies ne collent pas entre eux. Ça vous permet de préparer des goûters maison à la demande. Quand vous sortez la pâte congelée il faudra prolonger la cuisson d'environ 3 minutes.

Dans cette recette j'utilise mon fameux [mix pâtisserie sans gluten, vous trouverez sa composition ici](#).

J'utilise aussi du rapadura qui est du sucre de canne complet, vous le trouverez en magasin bio.

Pour l'huile de coco, si vous n'aimez pas le goût, que vous n'en avez pas. Vous pouvez la remplacer par une margarine végétale non hydrogénée (mais 110 g au lieu de 90g).

Cookies chocolat noisettes sans gluten ni lactose

- Recette sans gluten
- Recette sans lactose
- Recette bio

Accompagnement

Pour 1 pain sans gluten

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients

- 180 g de rapadura (sucre de canne complet)
- 1 œuf
- 90 g de l'huile de coco
- 220 g de [mix pâtisserie sans gluten](#)
- 1 cuil. à café de poudre à lever
- 1 cuil. à café de poudre de vanille
- 1 pincée de sel
- 200 g de pépites de chocolat
- 100 g de noisettes

1. Mélangez le rapadura et l'œuf, ajoutez l'huile de coco.
2. Mélangez à part le [mix pâtisserie sans gluten](#) avec la poudre à lever, la poudre de vanille et le sel.
3. Ajoutez petit à petit au mélange précédent en mélangeant bien.
4. Ajoutez les pépites de chocolat et les noisettes préalablement concassées grossièrement.
Mélangez pour obtenir une pâte homogène. C'est très compact c'est normal.
5. Préchauffer votre four à 150°C.
6. Façonnez des boules de pâtes. Pour qu'elle soit toutes de la même taille je vous conseille de les peser ou d'utiliser une cuillère pour faire les boules de glaces pour avoir des cookies réguliers.
Visez 50 g par cookie, vous en ferez 16.
7. Disposez les boules de pâte à cookies sur une plaque à pâtisserie et écrasez-les. Espacez-les bien car les cookies vont s'étaler. J'ai dû faire 2 plaques pour éviter qu'ils ne se touchent à la cuisson.
8. Ensuite enfournez pour 16 minutes.
9. Ôtez du four et laissez refroidir avant de les décoller de la plaque.
10. Régalez-vous !

Le conseil de Karen

Vous aimerez aussi :

- ▣ [Cookies sans gluten, sans lait, sans œuf](#)
- ▣ [Cookies crus sans gluten](#)
- ▣ [Cookies sans gluten sans PLV cacahuète et chocolat](#)