

Recette sans gluten : cookies chocolat / amande

- Recette sans gluten
- Recette sans lait
- Recette bio



Une recette concoctée pour les [ateliers de cuisine bio parents / enfants](#). En fait nous avons fait 3 variantes pendant l'atelier. Également une petite partie théorie pour les parents en début d'atelier, sur les différentes farines, purée d'oléagineux et l'intérêt de prendre de la poudre à lever sans phosphate... Ensuite nous

sommes passés à la pratique de 3 recettes sur cette base, pour enfin tous se régaler avec nos différents cookies.

Je vous ferai bientôt un récapitulatif des différents ateliers de cuisine bio que je vais donner à la rentrée (à partir de novembre). Ceux destinés aux adultes à Chatou dans les Yvelines et ceux pour les parents / enfants à Neuville sur Oise dans le Val d'Oise. Car c'était le dernier atelier de cuisine que je donnais avant l'arrivée de mini bio. Mon ventre commence à être vraiment proéminent, et ça devient toute une affaire pour me baisser :). Un peu de repos avant le grand bouleversement ne me fera pas de mal :).

Je vais encore continuer à créer des recettes pour le blog et pour mes clients. Et bientôt vous aurez la surprise de voir ma chronique cuisine saine dans un magazine, mais je vous en dirai plus très bientôt là dessus !

Cookies chocolat / amande sans gluten sans lait

Pour 15 aine de cookies

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 12 min

Ingrédients

- 250 g de farine de riz
- 140 g de sucre de canne blond
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de poudre à lever sans phosphate
- 1 œuf
- 125 g de purée d'amande
- 60 ml de lait d'amande
- 2 CS d'huile d'olive
- 100 g de pépites de chocolat
- 80 g d'amande effilée

1. Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre de canne, le sel et la poudre à lever.
2. Ajoutez l'œuf, la purée d'oléagineux, le lait d'amande, l'huile d'olive et les pépites de chocolat. Puis au choix noisettes, noix de cajou, raisins secs, amandes, oranges confites...
3. Préchauffez votre four 180°C th.6.
4. Malaxez la pâte pour obtenir une pâte homogène.
5. Façonnez les cookies, déposez les sur une feuille de papier sulfurisé et faites cuire 12 minutes au four.
6. Ôtez du four et laissez refroidir avant dégustation.

Le conseil de Karen

Voir aussi d'autres recettes de cookies :

[Cookies au chocolat sans sucre, sans œuf, sans gluten](#)

[Cookies choco / coco](#)

[Cookies tout choco et noix de cajou](#)