

Maxi cookies sans sucre blanc et sans gluten

- Recette sans gluten
- Recette sans lait
- Recette bio



Une envie de gourmandise sans gluten et sans sucre ? Alors tentez mes maxi cookies bien réconfortants. Je les ai préparés pour un goûter, un seul suffit accompagné d'un bon thé pour se caler un creux et se réchauffer. De quoi patienter avant les beaux jours ;)

Pour 6 maxi cookies

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250 g de mon [mix pâtisserie](#)
- 100 g de sucre de coco
- 1 pincée de sel
- 5 g de poudre à lever
- 1 œuf
- 120 g de margarine végétale non hydrogénée
- 50 g d'amandes effilées
- 70 g de pépites de chocolat noir

1. Préchauffez votre four à 220 °C.
2. Mélangez mon mix pâtisserie avec le sucre de coco, le sel et la poudre à lever.
3. Ajoutez l'œuf et mélangez. Ajoutez la margarine en morceaux à température ambiante, vous devez obtenir une pâte homogène.
4. Ajoutez enfin les amandes effilées et les pépites de chocolat.
5. Façonnez des gros cookies de 10 cm de diamètres environ, posez les sur une plaque à pâtisserie et enfournez au bas de votre four pendant 10 minutes.
6. Laissez refroidir avant de les décoller de la plaque.

Le conseil de Karen

Voir aussi :

[Cookies chocolat amande sans gluten](#)

[Cookies sans œuf sans sucre sans gluten](#)

[Cookies choco / coco sans gluten](#)