

Cookies à l'épeautre

Ingrédients

- 220g de farine d'épeautre
- 120g de beurre mou
- 100g de sucre de coco
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure
- 1/2 cuillère à café d'arôme de vanille
- 80g de pépites de chocolat noir

Préparation

1. Préchauffez le four à 150°C.
2. Mélangez le beurre ramolli avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique. La pâte doit s'épaissir, blanchir et devenir collante.
3. Ajoutez l'œuf, puis la farine, la levure et l'arôme de vanille. Mélangez bien tous les ingrédients à l'aide d'une cuillère en bois ou d'un batteur électrique.
4. Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez une dernière fois.
5. Mettre du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.
6. Formez des petits tas de pâte à cookies. Bien espacer les cookies les uns des autres (ils vont s'étaler et doubler de volume pendant la cuisson).
7. Enfournez entre 10 et 14 minutes selon si vous les aimez plus ou moins cuits. Placez une autre plaque à four au-dessus de la plaque à cookies, pour éviter qu'ils soient trop noirs et surtout pour qu'ils soient "chewy" à la dégustation.
8. Patientez ensuite quelques minutes avant de déguster (car les cookies sont extrêmement mous juste après la cuisson et ils durciront un peu après).

Vous pouvez remplacer les pépites de chocolat par différents ingrédients et associations, par exemple : canneberges & noix, raisins secs & amandes, noix de macadamia, caramel...laissez aller votre imagination et vos envies !

