

Cookies au levain

Ingrédients

- 70g de sucre complet ou de coco
- 80g de beurre
- 100g de farine d'épeautre
- 50g d'amandes moulues
- 100g de levain frais
- 120 ml de lait d'amande
- 60g de chocolat noir, en gros morceaux

Préparation

1. Mélangez le beurre ramolli avec le sucre à l'aide d'un batteur électrique. La pâte doit s'épaissir, blanchir et devenir collante.
2. Ajoutez la farine, l'amandes moulues, le levain et le lait d'amande. Mélangez bien tous les ingrédients à l'aide d'une cuillère en bois ou avec une spatule.
3. Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez une dernière fois.
4. Recouvrez la bol de pâte avec un linge de cuisine propre ou avec un tissu en cire. Laissez monter votre pâte pour 4h à température ambiante.
5. Préchauffez le four à 180°C.
6. Mettez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.
7. À l'aide d'une cuillère en bois ou avec vos mains farinées, formez des petits tas de cookies. Pensez à bien espacer les cookies les uns des autres, car ils vont doubler de volume pendant la cuisson.
8. Enfournes pour 10 minutes.
9. Sortez- les du four et patientez ensuite quelques minutes avant de les déguster, les cookies sont extrêmement mous juste après la cuisson et ils se durciront gentiment.

