

Cookies butternut choco



Ingrédients pour 12 cookies :

- 155 g de purée de butternut
- 60 g de tofu soyeux
- 100 g d'amarante
- 50 g de farine de quinoa
- 1 œuf
- 1 c. à c. de bicarbonate
- 1 c. à c. de vinaigre de cidre
- 3 c. à s. de sirop d'érable
- 80 g de chocolat noir

Les étapes

Commencer par mixer le tofu soyeux avec la purée de butternut, le sirop d'érable et l'œuf.

Mixer bien finement l'amarante et la mélanger avec la farine et le bicarbonate.

Mélanger les 2 préparations et ajoute le vinaigre de cidre.

Concasser grossièrement le chocolat pour avoir de grosses pépites et les ajouter.

Laisser épaissir la pâte au moins 1h au frigo.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, disposer 12 tas de pâte.

Enfourner 8 à 9 min à 180 °C.

Laisser refroidir avant de décoller délicatement les cookies du papier cuisson.

Source : <https://www.boiteamalicedemamanfee.fr/cookies-butternut-choco-healthy-et-sans-gluten/>