

# Cookies Vegan

## aux Mini Pépites de Chocolat

### Ingrédients:

- 1 tasse d'huile olive
- 3/4 de tasse de sucre de canne
- 1/4 de tasse de compote de pommes
- (comme substitut d'œuf)
- 1 CC d'extrait de vanille pure
- 2 1/4 tasses de poudre d'amande
- 1 CC de bicarbonate de soude
- 1/2 CC de sel
- 1 à 1 1/2 tasse de mini pépites de chocolat vegan de Côte d'Ivoire

### Recette :

1. **Préparation** : Préchauffez votre four à 180°C (350°F) et préparez une plaque à pâtisserie en la recouvrant de papier sulfurisé.
2. **Mélange des ingrédients humides** : Dans un grand bol, battez ensemble le beurre végétal ou l'huile d'olive et le sucre de canne jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajoutez la compote de pommes et l'extrait de vanille, puis continuez à battre jusqu'à ce que tout soit bien incorporé.
3. **Ingrédients secs** : Dans un autre bol, mélangez la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Ajoutez ensuite ce mélange progressivement au mélange humide, en battant jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
4. **Ajout des pépites de chocolat** : Incorporez les mini pépites de chocolat vegan dans la pâte à l'aide d'une spatule.
5. **Formation des cookies** : À l'aide d'une cuillère à soupe, formez des petits tas de pâte sur la plaque à pâtisserie, en veillant à les espacer suffisamment.
6. **Cuisson** : Faites cuire les cookies au four pendant 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur les bords mais encore moelleux au centre.
7. **Refroidissement** : Laissez les cookies refroidir sur la plaque pendant quelques minutes avant de les transférer sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

Savourez ces délicieux cookies vegan aux mini pépites de chocolat Onaturo, où chaque bouchée est un mélange parfait de douceur et de richesse chocolatée, mettant en avant la qualité exceptionnelle de nos pépites de chocolat de Côte d'Ivoire. Bonne dégustation ;-)

