



# COOKIES VEGAN AUX PÉPITES DE CHOCOLAT DÉCADENTES

## INGRÉDIENTS

- 125 g de margarine végétale demi-sel
- 45 g de yaourt de soja (½ pot de yaourt)
- 110 g sucre blond + un sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 15 g de Maïzena
- 230 g de farine
- 160 g de chocolat noir dessert

POUR 12 COOKIES

CUISSON : 15-18 MINUTES

## PRÉPARATION

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Préparez les pépites : coupez le chocolat grossièrement avec un grand couteau de cuisine
3. Faites fondre la margarine puis mélangez-la dans un grand bol avec le yaourt de soja, les sucres, le sel et la Maïzena.
4. Ajoutez la farine et mélangez.
5. Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez pour les répartir harmonieusement dans la pâte.
6. Sur une plaque anti-adhésive ou recouverte de papier sulfurisé, formez environ 12 boules un peu aplaties à l'aide de deux cuillères à soupe.
6. Enfournez 15 à 18 minutes dans le four à 180°C jusqu'à ce que les cookies soient dorés.



Accord thé : Earl Grey, latte d'avoine à la cannelle

