

# COOKIES

## Ingrédients



- 250 g de farine T80 (*mélange de T80 avec farine de riz, châtaigne etc.*).
- 1 brique de crème de coco (ou lait de coco sans l'eau ou 100ml de lait végétal).
- 1 càs d'huile première pression à froid (ou 2 grosses cuillères de purée d'amande).
- essence vanille, cannelle ou orange
- 40g d'amandes ou de noisettes concassées (ou poudre au choix).
- 40 g de sucre complet de canne (ou sirop d'agave).
- 1 poignée de raisins secs.

## **Préparation**

Mélanger le tout

La pâte doit être un peu collante

- Mettre un peu d'huile sur les mains.
- Mettre un peu de pâte dans la main et faire des palets en appuyant avec les deux mains.
- Disposer sur du papier de cuisson.
- Enfourner à 165° durant 35 mn environ (s'assurer que ce soit bien cuit).

Facultatif, possibilité d'ajouter :

- des flocons d'avoine ou tout autre flocon,
- de la compote de pomme en mixant 1 à 2 pommes à la place de la purée d'amande,
- des fruits secs (abricots, figes, pruneaux etc.).

***A vous de vous approprier la recette et de la faire évoluer selon vos goûts.***



