

Cookies de l'Oracle

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 15 cookies de 30 gr

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 mn à 180°



Ingrédients :

- 80 ml de lait de soja + 1 cac de vinaigre blanc de type ménager
 - ou 80 ml de lait végétal
 - ou 100 gr de crème végétale (plus onctueux)
- 30 gr d'huile
- 100 gr de sucre glace (idéal, [voir recette sur le site](#)) ou blanc
 - ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu)
- 130 gr de farine de blé
- 30 gr de fécule (maïs, pommes de terre, arrow-root, blé, ...)
 - ou 30 gr de farine de pois chiche pour un goût d'œuf
- 1/2 cac de bicarbonate de soude
- 70 gr de pépites de chocolat noir

Préparation :

1. Mélanger le lait de soja avec le vinaigre pour le faire cailler pendant 5 minutes (si vous avez choisi cette option), ou bien mettre le lait végétal directement dans le saladier
2. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger
3. Faire 15 tas sur une plaque à four, les aplatir et leur donner une forme ronde
4. Enfourner 15 mn à 180°