

Cookies chocolat noix (sans gluten, sans œufs et sans lait)

J'ai fait ces cookies pour une de mes copines qui ne peut pas manger de gluten, de lait ni d'œufs mais qui est gourmande malgré tout. J'ai trouvé cette recette sur [Cuisine saine](#) et je l'ai adaptée au Thermomix. Ces cookies ont eu un vif succès aujourd'hui, c'est pourquoi je vous donne la recette sans tarder. Fidèle à mon habitude, j'ai doublé les proportions.



Ingrédients: *(pour environ 35 cookies)*

60 g de graines de lin

200 g de pois chiches cuits

200 g de cerneaux de noix

160 g de chocolat noir (j'ai utilisé du chocolat à 74%)

150 ml de sirop d'agave (180 g)

1 cc de poudre de vanille

2 cc de bicarbonate de soude

2 pincées de sel

Préparation:

1- Mettre les graines de lin dans le bol du thermomix et mixer jusqu'à obtenir de la poudre. Réserver dans un récipient.



2- Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

Dans le bol du Thermomix, mettre les pois chiches rincés et bien égouttés, les cerneaux de noix, le chocolat coupé en morceaux, les graines de lin moulues, le sirop d'agave, le bicarbonate, la vanille en poudre et le sel. Mixer 20 sec/Vit 5 et 20 sec/Vit 6.



Vous pouvez choisir de mixer plus si vous préférez une texture sans morceaux.

3- Faire des petits tas sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.



4- Enfourner pour 12 min. J'ai fait trois plaques de cookies que j'ai enfournées les unes après les autres.



5- Laisser refroidir sur une grille. Ces cookies sont bons tièdes ou froids.





cestmeilleurfaitmaison.fr