

Pâte à Cookies Vegans

Sans additifs - Sans huile de palme

A base de la Couverture d'Amande Blanche

Pour 25 cookies :

100 g Couverture
d'Amande Blanche
50 g Beurre de Cacao
75 g Huile neutre
120 g Eau
140 g Sucre
200 g Cassonade
10 g Sel
6 g Bicarbonate
4g Poudre à Lever
400 g Farine T55
300 g Couverture de
Noisette

1. Faire fondre la Couverture, le beurre et l'huile au bain marie.
2. Porter l'eau à ébullition.
3. Verser sur la Couverture et émulsionner avec un mixeur plongeant, comme une ganache.
4. Débarrasser et laisser cristalliser au frais pendant 3h minimum.
5. Passer l'appareil dans un bol de mixer avec les sucres, le sel, le bicarbonate et la poudre à lever, puis travailler à la feuille pour crémer le mélange.
6. Ajouter la farine et la Couverture de Noisette préalablement hachée, et mélanger seulement jusqu'à ce que la farine soit bien intégrée.
7. Former une boule et mettre au frais pendant 2h minimum.
8. Portionner des boules de 55g.
9. Cuire sur un papier sulfurisé au four à 180C entre 12-16 minutes en fonction de la texture souhaitée. Presser les cookies à la sortie du four pour une texture plus dense et moelleuse.

L'amande présente dans la couverture est torréfiée lors de la cuisson, développant des notes beurrées et gourmandes. Sa teneur protéique élevée ainsi que le beurre de cacao, permettent de substituer à la fois le beurre et les œufs afin d'obtenir une recette 100% végétal.

Recette élaborée par l'équipe Linnolat

Plus d'information sur :
www.linnolat.com