

# Cookie vegan et sans gluten à la farine de noisette

---

 [maviecaramel.fr/cookie-vegan-et-sans-gluten-a-la-farine-de-noisette](https://maviecaramel.fr/cookie-vegan-et-sans-gluten-a-la-farine-de-noisette)

Ma vie caramel

1 janvier  
2020

**Préparation :** 10 min

**Cuisson :** 10-12 min

**Difficulté :** facile

**Préparation :** 10 min

**Cuisson :** 10-12 min

**Difficulté :** facile

## Ingrédients

---

- **135 g** de farine, j'ai réalisé un mélange de **90 g** de farine de noisette et **45 g** de farine de riz
- **1 cuillère** à café de levure
- **1 pincée** de sel
- **45 ml** de lait noisette
- **45 g** d'huile de coco désodorisée
- **25 g** de sucre
- **25 g** de vergeoise
- **30 g** de poudre de noisette

## Matériels

---

Une balance

## Ingrédients

---

- **135 g** de farine, j'ai réalisé un mélange de **90 g** de farine de noisette et **45 g** de farine de riz
- **1 cuillère** à café de levure
- **1 pincée** de sel
- **45 ml** de lait noisette
- **45 g** d'huile de coco désodorisée
- **25 g** de sucre
- **25 g** de vergeoise
- **30 g** de poudre de noisette

## Matériels

Une balance

A savoir avant de commencer

**| Pour cette recette, j'utilise de la vergeoise pour apporter du moelleux et un goût caramélisé très agréable.**

**| Surveillez la cuisson, cela dépend toujours du four, quelques minutes de trop et vos cookies seront secs.**

**| Une fois la cuisson terminée sortez vos cookies du four et déposez-les sur une grille. Même s'ils vous semblent encore mous, ils vont se solidifier une fois refroidis.**

**| Vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique 5 jours.**

## La recette

---

| Pour commencer, mélangez dans un saladier le sucre, la vergeoise et l'huile de coco.

| Ensuite, ajoutez le lait de noisette puis mélangez.

| Ajoutez la farine, la levure et le sel.

| Incorporez la poudre de noisette et les pépites de chocolat.

| Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène et placez votre pâte 15 minutes au congélateur.

| Préchauffez votre four à 180°.

| Pour finir, sortez votre pâte du congélateur et faites 11 petites boules de taille égale et placez-les sur du papier cuisson ou un tapis en silicone. Aplatissez-les à l'aide de la paume de votre main et faites-les cuire environ 10 minutes à 180°.