

# Sablés vegan aux pépites de chocolat

---

© [maviecaramel.fr](http://maviecaramel.fr)

Ma vie caramel

10 janvier 2030

**Préparation :** 10 minutes

**Cuisson :** 12 minutes

**Difficulté :** facile

**Préparation :** 10 min

**Cuisson :** 12 min

**Difficulté :** facile

## Ingrédients

---

- **130 g** de farine
- **20 g** de poudre d'amande
- **1 pincée** de sel
- **60 g** d'huile de coco désodorisée (molle)
- **50 g** de sirop d'agave
- **1 cas** d'eau
- **15 g** de pralin
- **55 g** de chocolat concassé

## Matériels

---

- Un rouleau à pâtisserie
- Une balance
- Du papier sulfurisé
- **Emporte pièces** (pour cette recette j'ai utilisé un emporte pièce cannelé de 5 cm)

## Ingrédients

---

- **130 g** de farine
- **20 g** de poudre d'amande
- **1 pincée** de sel
- **60 g** d'huile de coco désodorisée (molle)
- **50 g** de sirop d'agave
- **1 cas** d'eau
- **15 g** de pralin
- **55 g** de chocolat concassé

Matériels

- Un rouleau à pâtisserie
- Une balance
- Du papier sulfurisé
- **Emporte pièces** (pour cette recette j'ai utilisé un emporte pièce cannelé de 5 cm)

### 🔪 A savoir avant de commencer

| *Pour cette recette, j'utilise de l'huile de coco désodorisée, mais n'hésitez pas à utiliser de l'huile de coco classique si vous souhaitez apporter un petit goût supplémentaire.*

| *Comme toujours, surveillez la cuisson, cela peu varier de quelques minutes selon les fours.*

| *Faites-vous plaisir, vous pouvez remplacer le chocolat par des myrtilles séchées par exemple, ou du chocolat blanc à vous de voir.*

## La recette

---

| Dans un cul de poule, versez votre farine, le sel et la poudre d'amande.

| Ajoutez le sirop d'agave, l'huile de coco et la cuillère d'eau.

| Terminez par le pralin et le chocolat concassé et mélangez à la main jusqu'à obtenir une boule homogène.

| Etalez votre pâte entre deux feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 1 cm environ.

| A l'aide d'un emporte-pièce, coupez les formes de vos biscuits et placez-les **10 minutes** au réfrigérateur.

| Préchauffez votre four à **175°** et cuire vos sablés **11 à 12 minutes environ**.

| Et voilà vos sablés aux pépites de chocolat sont prêts et je ne vous avez pas menti ils sont méga rapides à réaliser et à dévorer aussi 😊