

Cookies vegan aux cranberries

Tiré de <http://cuisipat.com/cookies-vegan-recette-de-base>.

Ingrédients (pour 9 cookies)



- 160 grammes de farine
- 50 grammes de sucre non raffiné (sucre blanc, cassonade...)
- 65 grammes d'huile d'olive ou de pépins de raisin (testé avec de l'huile d'olive)
- 7 à 8 centilitres de lait végétal (testé avec du lait d'amandes)
- 1 cuillère à café de levure
- ½ cuillère à café de bicarbonate de sodium
- cranberries séchées (désolé, pas de quantité, je fais au jugé)

Préparation

- préchauffez le four à 180°
- mélangez la farine, le sucre la levure, le bicarbonate et les cranberries dans un grand bol ou un saladier
- ajoutez l'huile et le lait végétal
- mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène
- formez 6 à 9 boules de pâte et posez-les sur une plaque
- écrasez-les doucement avec la paume de la main (ça doit faire ± un cm d'épaisseur)
- faites cuire 12 minutes à 180°

Révision #2

Créé 25 mai 2020 10:16:48 par Luc

Mis à jour 3 janvier 2021 11:30:27 par Luc