

# COOKIES CROQUANTS CACAO-NOISETTES

SANS GLUTEN - SANS LACTOSE

## INGRÉDIENTS

- 150 g Farine de riz complète ou semi-complète Biologique
- 2 oeufs
- 75 g Sucre complet
- 1 pincée de sel non raffiné
- 2 cuillères à soupe bombées d'huile de coco vierge Biologique non désodorisée
- 1 cuillère à soupe bombée de Cacao en poudre 100% non sucré
- 1 poignée de noisettes concassées
- 2 à 3 cuillères à soupe d'eau

## RÉALISATION

- Faire chauffer le four à 180°C.
- Disposer les éléments secs dans un récipient : la farine, le sucre, le cacao, le sel. Bien mélanger.
- Ramollir l'huile de coco quelques instants à la casserole, jusqu'à tiédir.
- Faire un petit puits dans le mélange sec et y mettre l'huile de coco.
- Mélanger avec une fourchette ou une spatule pour homogénéiser le corps gras dans le mélange.
- Incorporer les 2 oeufs et l'eau et bien mélanger.
- Ajouter les noisettes concassées.
- Former des petites boules dans la paume de la main, puis les disposer sur une plaque en les aplatissant, à 2-3 cm les unes des autres.
- Mettre au four chaud durant 15 min.
- Sortir et disposer sur une grille pour sécher les cookies.

Bon appétit !

