

Cookies veggie fourrés à la pâte à tartiner maison



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5	Farine de blé Bio T65 en sac 1 KG SOUFFLET	0089396
0.25	Sucre de canne en poudre BIO en doypack 500 g BLONVILLIERS	0238110
0.1	Farine de maïs BIO en sac 5 kg MARKAL	0100201
0.15	Huile de colza désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0170929
0.12	Eau tiède	~
0.075	Lait d'amande	~
PM	Extrait de vanille Tahitensis avec grains en bouteille 500 ml SEBALCE	0090013
0.01	Levure chimique en boîte 1 kg ANCEL	0049510
PM	Sel fin de mer en boîte 750 g LA TABLEE	0198421
0.25	Chocolat noir 55% de cacao BIO en gouttes en boîte 5 kg CEMOI	0196607
0.07	Crème d'amande	~
0.125	Noisette en poudre brute en sachet 1 kg LA PULPE	0021808
PM	Noisette décortiquée entière 11/13 en sachet 1 kg MAITRE PRUNILLE	0005062

Étapes de préparation

1

Préparer la pâte à tartiner :

Faire fondre le chocolat noir. Ajouter la crème d'amande et la poudre de noisette. Réserver en poche pâtissière, à température ambiante.

- 2 Préparer la pâte à cookies Veggie :
Mélanger la fécule de maïs dans l'eau tiède. Ajouter l'huile, le sucre, le lait d'amande, l'extrait de vanille, la levure chimique et une pointe de sel.
- 3 Ajouter la farine et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse et homogène. Réserver au frais 1 heure.
- 4 Sur une plaque à pâtisserie munie d'une feuille de papier cuisson, déposer la pâte à cookies en grosses noix (50 g). Avec le pouce, réaliser un creux au milieu des boules de pâte. Y déposer la valeur d'une cuillère à café de pâte à tartiner (10 g) et refermer la pâte à cookies, pour éviter que la pâte à tartiner coule pendant la cuisson.
- 5 Ecraser très légèrement les cookies avec le dos d'une fourchette ou la paume de la main. Y ajouter quelques morceaux de noisettes concassées grossièrement.
- 6 Enfourner pour 10 à 15 minutes dans un four à 180°C. Les cookies doivent sortir moelleux du four car ils durcissent en refroidissant.
- 7 A faire déguster tièdes, pour la gourmandise !