

Trois cookies de Noël (une base & des déclinaisons)

Ingrédients :

Base des 3 cookies

- 150 gr d'huile de coco fondu
- 20 gr de beurre de coco fondu
- 150 gr de sucre de coco
- 2 cas de purée d'amandes blanches
- 350 gr de farine d'épeautre (T80)
- 1 œuf (ou 1 cas de graines de chia trempées dans un peu d'eau)
- 1 à 4 cas de lait végétal (à adapter en fonction de la texture de votre pâte)
- 1 pincé de sel

Notes suggérées

- ♦ **Pour le cookie n°1** : 1 pincée de poudre de vanille + 2 cas de lucuma + 1 cas de lait végétal (au choix)
- ♦ **Pour le cookie n°2** : des zestes d'orange & de citron + 2 cas de poudre de baobab + 1 cas de lait végétal (au choix)
- ♦ **Pour le cookie n°3** : 1 cac de cannelle en poudre + noix de muscade râpées + baies roses broyées + clou de girofle en poudre + 1 cas de maca + 1 cas de lait végétal (au choix)

D'autres idées pour faire varier les envies de tous en fonction des saisons : [cacao cru sous forme d'éclats ou de poudre](#), la [caroube du Pérou](#) (évoque le caramel), les glaçer avec du [beurre de coco](#), éclats de noisettes ou autres noix, etc.

Préparation :

1. Dans un saladier, mélangez au fouet l'huile de coco & le beurre de coco fondus avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
2. Ajoutez la purée d'amandes blanches, et mélangez à nouveau.
3. Incorporez progressivement la farine & la pincée de sel en continuant à mélanger.
4. Ajoutez l'œuf (ou l'«œuf» de chia) ainsi que le lait végétal, et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Divisez la pâte en trois, et versez vos «ingrédients favoris». Mélangez bien de nouveau.
6. Puis, étalez-la en 3 disques que vous superposerez sur des feuilles alimentaires.
7. Placez-les au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.
8. *(Après ce petit temps au frais)*
Découpez la pâte avec les emportes-pièces.
9. Récupérez les chutes de pâte & utilisez-les pour confectionner d'autres cookies (étalez la pâte, etc. / nul besoin de repasser par la case «au réfrigérateur»).
10. Disposez les cookies sur une plaque de cuisson, en les espaçant bien.
11. Faites cuire dans un four (préchauffé) de 180°C pendant 8 à 12 minutes (selon votre four) : il faut qu'ils soient légèrement dorés.
12. Laissez les cookies refroidir sur une grille.
13. Les cookies se conservent très bien dans une boîte hermétique pendant 1 semaine environ.