

Cookies au chocolat, sirop d'érable et noix de cajou



Pour aujourd'hui je vous propose des cookies Vegan ! Des cookies qui mêlent le chocolat avec le sirop d'érable et les noix de cajou ! Des cookies moelleux, gourmands (bien évidemment) et croquants ! Des cookies qui tout pour plaire aux petits comme aux grands ! ;) Parfait les jours où il ne fait pas beau et qu'il fait froid près du feu de cheminée ;).

**Pour environ 12 cookies**

**Ingrédients:**

5c. à soupe de margarine végétale

100g de sucre roux

3c. à soupe de cacao

5c. à soupe de sirop d'érable

2 bonnes poignées de noix de cajou non grillées, non salées

1/2c. à café de levure chimique

1/2c. à café de bicarbonate de soude

1c. à café de vanille en poudre

75ml de lait d'épeautre

160g de farine

1 pincée de sel

**Préparation:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez la margarine avec le sucre roux.

Ajoutez le cacao, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et la vanille. Mélangez bien à l'aide d'une c. à soupe.

Incorporez le lait, le sirop d'érable puis la farine et mélangez bien de nouveau.

Incorporez enfin les noix de cajou.

Déposez les boules de pâte légèrement aplaties sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez les cookies pour 10-12min.

A la sortie du four, laissez-les refroidir avant de les décoller de la plaque. Dégustez les cookies tiède ou complètement refroidis. Les cookies se gardent dans une boîte hermétique et ils ne doivent jamais rester à l'air libre.