



## **Cookies aux flocons d'avoine et chocolat, version santé, sans lait, sans blé et sans oeuf**

Pour une quinzaine

50 g de margarine fondue

50 g de sucre sucanat (ou rapadura en France) ou 70 g de sucre roux

1 cs de sirop d'agave (ou 2 cs de miel)

55 g de flocons d'avoine

60 g de farine de riz

2 cs de lait d'amande (ou autre lait végétal)

1/2 cc de levure

1 cc de vanille

1/2 cc d'essence d'amande

50 g de chocolat de couverture

Préchauffer le four à 180° (th.6)

Mélanger tous les ingrédients, sauf le chocolat.

Prélever avec une cuiller à café de la préparation et disposer sur une toile silpat ou une plaque avec du papier sulfurisé. Etaler avec le dos de la cuiller. Les espacer, ils s'étalent un peu.

Cuire pendant une dizaine de minutes.

Laisser refroidir une dizaine de minutes avant de décoller délicatement et poser sur une grille.

Pour faire ceux nappés de chocolat.

Fondre le chocolat et badigeonner le chocolat au pinceau sur le côté lisse des tuiles.

Laisser sécher sur une grille.