

Biscuits aux pépites de chocolat végétaliens

Ingrédients	Mesure				Méthode
	g	tasse	mL	c. à thé	
Cassonade	200	1	250		Verser dans un récipient.
Sucre	30	1/7		2	
Huile de noix de coco			20	4	Ajouter et mélanger
Compote de pomme non sucrée	150				Ajouter et mélanger
Farine	175	1 ½	375		Ajouter et mélanger
Poudre à pâte	7		10	2	
Bicarbonate de soude	5		5	1	
Chocolat (pépites ou morceau d'environ 4 mm)	125	½			
Réfrigération					Minimum 1h30
Cuisson					190°C / 375°F pendant au moins 12 minutes ou jusqu'au brunissement des côtés
Refroidissement					Au moins 15 minutes sur la tôle