



# BISCUITS CHOCO-COCO & NOIX DE CAJOU

*Une recette végétalienne & sans produits laitiers!*

## INGREDIENTS

- $\frac{3}{4}$  tasse d'huile de coco (solide)
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- $\frac{1}{4}$  tasse + 1 c. à table de lait végétal

C'est tout, le reste est dans ce pot !

## PRÉPARATION

- Prep | 2-5 m
- Cuire | 10-12 m
- Prêt en | 15 m
- Conservation | 5 jours

## MÉTHODE

- 01** Préchauffer le four à 350o F. Tapiser une plaque de cuisson avec du papier parchemin ou un tapis silpat.
- 02** Dans un grand bol, versez le contenu du bocal. Bien mélanger et réserver.
- 03** Battre en crème l'huile de coco, l'extrait de vanille et le lait végétal jusqu'à consistance lisse.
- 04** Ajouter l'appareil liquide aux ingrédients secs dans le grand bol. Bien mélanger jusqu'à ce qu'une pâte soit formée.
- 05** À l'aide d'une cuillère, façonner en boules uniformes et déposer sur votre plaque à cuisson.
- 06** Cuire au four pendant 10-12 minutes (selon votre four). Vous saurez qu'elles sont cuites quand les bords seront légèrement dorés.
- 07** Sortir du four et laisser refroidir sur la plaque, puis transférer sur une grille de refroidissement et déguster !