Julie Zyromski

Biscuits végétaliens décadents au chocolat

Portions: 12 biscuits
Préparation: 20 minutes
Cuisson: 25 minutes

10 V VEG SL



Ingrédients

1 ½ tasse (370 ml) de farine tout usage non blanchie
1 tasse (250 ml) de cacao extra brut (100% cacao)
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
Une pincée de sel
1 c. à soupe (15 ml) de fécule de maïs
1 c. à soupe (15 ml) de graines de lin moulues
½ tasse (120 ml) de lait d’avoine
1 tasse (250 ml) de cassonade foncée légèrement tassée
⅔ tasse (150 ml) d’huile de tournesol ou d’huile végétale
¼ tasse (60 ml) de brisures de chocolat
¼ tasse (60 ml) de grués de cacao
Fleur de sel, au goût

Étapes

1. Placer la grille au centre du four et réchauffer le four à 350°F.
2. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin ou d’un tapis de silicone.
3. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel.
4. Mélanger la fécule de maïs et les graines de lin moulues au lait d’avoine.
5. Au mélangeur sur socle, mélanger avec le fouet plat (aussi appelé la “main”) l’huile et la cassonade. Ajouter le mélange de farine, puis le mélange au lait d’avoine. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.
6. À l’aide d’une cuillère à crème glacée de 2 c. à soupe (30 ml), former 12 à 14 boules de pâte. Les répartir sur la plaque.
7. Ajouter les brisures de chocolat et les grués en les pressant légèrement dans la pâte, puis cuire au four environ 25 minutes. Dès la sortie du four, saupoudrer les avec un peu de fleur de sel. Attendre qu’ils refroidissent complètement avant de transférer dans une assiette.