

*Petits gâteaux*

Cookies whey chocolat noisettes

**25 min 10 min 15 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

163

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour les
cookies**

50 g **Noisette(s) en
poudre**
25 g **Protéines de whey
aromatisées**
0.5 c. à café **Levure
chimique**
45 ml **Lait de noisette**
25 g **Chocolat noir**
15 g **Pépites de chocolat**

Étape 1

Préparation de la pâte à cookies

- 1 dans un saladier, mélanger la poudre de noisette, la poudre de whey et la levure.
- 2 Utiliser de préférence de la poudre de noisette ou d'amande fraîches, car celles-ci développent de l'amertume lorsqu'elles sont stockées pendant plusieurs semaines.
- 3 Mettre le chocolat et le lait végétal dans un bol. Faire fondre au micro-ondes.
- 4 Ajouter le chocolat fondu au mélange sec. Bien mélanger.
- 5 Ajouter peu de lait végétal afin d'obtenir une texture un peu sèche idéale pour les biscuits.
- 6 Ajouter les pépites de chocolat. Mélanger.

Étape 2

Cuisson des cookies

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Déposer des petits tas de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé à l'aide d'une cuillère à café.

3 Faire cuire au four pendant 10 à 15 minutes.