Elise Fitness Friandises

Petits gâteaux

Cookies whey chocolat noisettes

25 min	10 min	15 min	0	163
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.