



Recette : Biscuits aux pépites de chocolat

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Caroline Roy

RENDEMENT : 24 BISCUITS

PRÉPARATION : 15 MINUTES

RÉFRIGÉRATION : 4 HEURES

CUISSON : 12 MINUTES

INGRÉDIENTS

- 210 g (1 1/2 tasse) de farine tout usage *La Merveilleuse*
- 120 g (1 1/3 tasse) de flocons de quinoa
- 3,5 ml (3/4 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de sel
- 130 g (2/3 tasse) d'huile de coco *
- 220 g (1 tasse) de sucre de canne
- 2 oeufs larges (110 g)
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille
- 120 g (3/4 tasse) de pépites de chocolat mi-sucré

PRÉPARATION

1. Dans un bol, mélanger la farine, les flocons de quinoa, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.
2. Dans un autre bol, battre ensemble au batteur électrique l'huile de coco et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
3. Ajouter les oeufs et la vanille et battre, toujours au batteur électrique, pendant 2 minutes.
4. Incorporer le mélange sec aux liquides en brassant à l'aide d'une cuiller de bois (le mélange sera épais, c'est normal). Ajouter ensuite les pépites de chocolat et brasser de nouveau.
5. Couvrir la pâte et laisser reposer au réfrigérateur pendant un minimum de 4 heures.
6. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
7. Déposer la pâte à la cuiller sur une plaque recouverte d'un papier parchemin. Aplatir très légèrement, juste assez pour donner une forme ronde au biscuits, sans plus (plus le biscuit sera aplati avant la cuisson, plus il sera mince une fois cuit).
8. Cuire au four sur la grille du haut, pendant environ 12 à 14 minutes, jusqu'à bien doré.
9. Retirer les biscuits délicatement à l'aide d'une spatule et laisser refroidir sur une grille.



Les biscuits aux pépites de chocolat... un incontournable classique qui plaira à tous!

VARIANTE

* Pour des biscuits aux raisins et à la cannelle, simplement ajouter 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de cannelle moulue aux ingrédients secs et remplacer les pépites de chocolat par des raisins secs.

CONSEIL PRATIQUE

* Il est important d'utiliser une huile de coco ferme à la température ambiante et légère au goût. Si vous ne suivez pas de régime excluant les produits laitiers ou si vous suivez le régime hypotoxique, vous pouvez remplacer l'huile de coco par du beurre clarifié (ghee). Ce beurre, appelé aussi beurre de cuisson, est conforme au régime hypotoxique car la caséine (protéine du lait) est retirée de ce dernier.