

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Cookies au chocolat



[cookies sans gluten magazine #35 recette facile](#)

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

### Ingrédients

**Pour 4 personnes**

- 1 banane bien mûre
- 1 c. à s. de poudre levante sans gluten
- 25 g de cacao en poudre
- 1 poignée de noisettes
- 150 g de farine de riz
- 1 c. à s. de sucre de coco
- 1 c. à s. d'huile de coco

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Écrasez la banane puis concassez les noisettes. Réservez.
3. Déposez dans un cul-de-poule tous les ingrédients, à l'exception de la banane, et mélangez.
4. Incorporez la banane écrasée.
5. Pétrissez la pâte obtenue jusqu'à homogénéisation.
6. Façonnez les cookies et déposez-les sur du papier cuisson préalablement percé pour laisser passer la vapeur.
7. Faites cuire sur le tamis du Vitaliseur pendant 30 minutes. Dégustez aussitôt

*Une recette facile réalisée par le chef Clément Géhin pour le magazine 95° #34 spécial recettes faciles (sept-oct 2021)*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)