

# Cookies Chocolat Pecan

Pour 10 cookies (sans oeuf)



## Ingrédients

1. Versez la farine, la levure, le sirop d'agave, la poudre d'amande, 1 poudre de chocolat.
2. Ajoutez le beurre mou et malaxer.
3. Former les boules de cookies et poser noix de pecan dessus.
4. Préchauffez le four
5. Cuire 16 minutes à 180°C. four vapeur  
Les sortir dès que les contours brunissent.
6. C'est prêt !

## Ingrédients



150g de farine  
(30 g riz, 60g Maizena,  
60g farine épautre)



3 cs sirop d'agave



85g de beurre  
végétal Bio



1 cc de fleur de  
lavande



1 Cs poudre  
d'amande, 1 noix de  
pecan par cookies



1 cc de levure  
chimique



3 cs de poudre  
de chocolat  
non sucré