

## Cookies aux pépites de chocolat sans œufs



### Ingrédients (pour +/- 15 cookies) :

- 85g de beurre
- 50g de sucre de coco (ou de sucre de canne)
- 20g de miel (ou 35g de sucre)
- 40g de yaourt nature
- ½ gousse de vanille (ou quelques gouttes d'extrait de vanille)
- 8g de bicarbonate de soude
- 160g de farine (complète)
- 100g de pépites de chocolat



### Préparation :

Mélanger beurre, sucre de coco et miel. Ajouter le yaourt et la gousse de vanille grattée.

Mélanger la farine et le bicarbonate puis les pépites.

Avec une cuillère à glace, déposer par petits tas sur une plaque de cuisson (n'oubliez pas de mettre un papier sulfurisé). Tasser un peu avec le dos de la cuillère.

Faire cuire au four (préchauffé) à 180°C environ 12 minutes. Surveillez bien la cuisson !

Laisser refroidir sur une grille.

Bon appétit !

Vidéo : <https://youtu.be/mJR9JMVgNkE>