

# COOKIES AUX 3 CHOCOLATS SANS SUCRE & FLEUR DE SEL À LA VANILLE

Découvrez notre recette sans sucre des cookies aux 3 chocolats sans sucre & fleur de sel à la vanille !

Parfaits pour partager de doux moments gourmands en famille ou entre amis. Avec cette recette, vous allez pouvoir réaliser 6 gros cookies sans sucre, mais vous pouvez les faire plus petits et donc en faire plus !! :)

Ces big cookies sont croustillants, rassasiants et très faibles en glucides pour un petit goûter sans culpabilité !

Retrouvez les produits de la boutique utilisés en fin de recette, dans "produits associés" pour les retrouver plus facilement !

## **INGRÉDIENTS POUR 6 GROS COOKIES :**

- 30 pépites de chocolat au lait noir et blanc sans sucre
- 75 g de farine d'amande
- 75 g de poudre d'amande
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 80 g de beurre salé

- 80 g de Golden caramel Délices Low Carb (sucrant roux)

- 1 œuf

- 1 gousse de vanille de Tahiti

-2 pincées de fleur de sel à la vanille de Madagascar Terre Exotique

- Déco : 3 "confettis" Sweet Switch

### **Ustensiles :**

- 1 casserole ou micro-ondes

- 2 saladiers

- Papier sulfurisé

- Fouet

- Four

### **LES ÉTAPES :**

#### **- Étape 1**

Préchauffez votre four à 180°C

#### **- Étape 2**

Dans un saladier, mélangez le beurre salé préalablement fondu à la casserole ou au micro-ondes avec les grains de la gousse de vanille

**- Étape 3**

Ajoutez le Golden caramel pour obtenir un mélange crémeux

**- Étape 4**

Incorporez l'œuf

**- Étape 5**

Mélangez les ingrédients secs dans un autre saladier : farine d'amande, poudre d'amande, levure et fleur de sel à la vanille

**- Étape 6**

Combinez les mélanges secs et humides

**- Étape 7**

Formez 6 gros cookies et déposez-les sur du papier sulfurisé

**- Étape 8**

Ajoutez les pépites de chocolat sans sucre avant cuisson et les confettis après cuisson pour une touche festive !

**- Étape 9**

Enfournez pour 10 min à 180°C (attention tous les fours n'ont pas la même puissance)

**- Étape 10**

Laissez bien refroidir avant de déguster pour qu'ils se figent !

Bon appétit :)

