

## Cookies chocolat – coco – souchet



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

### Ingrédients, pour 1 douzaine de cookies

- 100 g. de farine de blé T65
- 30 g. de sucre de coco
- 1/2 sachet de poudre à lever
- 40 ml. d'huile de pépin de courge (ou autre huile neutre)
- 100 g. d'okara (de souchet ici)
- 2 c. à s. de noix de coco râpée
- 50 g. de pépites de chocolat
- Lait végétal (en fonction de la consistance)

### La recette de Juliette

1. Préchauffer le four à 180° C., th. 6.
2. Mélanger, un à un et dans l'ordre, tous les ingrédients. Si la pâte obtenue est friable, ajouter un peu de lait végétal jusqu'à obtention d'une pâte à cookies.
3. Chemiser une plaque de papier cuisson. Y déposer des boules de pâte et les aplatir quelque peu.
4. Enfourner pour 10 à 12 minutes à 180° C. (10 minutes pour un résultat bien moelleux).
5. Laisser refroidir sur une grille et conserver dans une boîte hermétique pendant 2-3 jours.