

Recettes goûter zéro déchet

Cookies vegan (avec les mesures américaines)

- $\frac{1}{2}$ cup de margarine ou huile végétale (soit 125ml)
- 1 cup soit 201g de sucre blanc ou 220g de sucre roux
- $\frac{1}{4}$ cup de lait végétal (soit 62,5 ml)
- 2 cup de farine (soit 2x 128g)
- 1 tsp (5ml soit une cuillère à café) de levure chimique
- 1 tsp (5ml soit une cuillère à café) de bicarbonate
- ➔ Plus à l'envie : Extrait de vanille, cannelle, 2 tsp de poudre de cacao non sucrée, pépites de chocolat, raisins secs, amandes ou noisettes ou cacahouète concassées....

Mélanger la partie humide puis ajouter la partie sèche.
Former des petites boules et cuire 10-12 minutes à 180°C.

Gâteau au chocolat vegan

- 300 g de farine
- 40 cl de lait végétal
- 100 g de sucre
- 4 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré
- 80 g de chocolat coupé en petits morceaux
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 60 g d'huile

Chauffer le lait.

Dans un saladier, mettre le sucre, le cacao en poudre le chocolat en morceaux et le sel.

Ajouter le lait chaud et remuer pour faire fondre le chocolat.

Ajouter le reste et mélanger.

Mettre dans un moule.

Mettre au four à 180°C pour environ 35 minutes.

Cookies sans beurre

- 1 œuf
- 100g de farine
- 60 g de flocons d'avoine
- 50g de sucre ou cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique
- 100 g de pépites de chocolat
- 1 banane bien mûre

Mélanger tous les ingrédients secs.

Ecraser la banane.

Ajouter l'œuf et la banane écrasée au mélangeur sec.

Mélanger.

Ajouter enfin les pépites de chocolat et mélanger.

Mettre au four à 180°C pour environ 15 minutes.

- Remplacer les pépites par des noisettes, amandes ou cacahouètes concassées, ou par des raisins secs....