**Recette de cookies sans œuf et sans beurre**

***Ingrédients (pour une dizaine de cookies)***

***-85g de margarine à 70% de matière grasse minimum***

***-50g de cassonade ou de vergeoise***

***-35g de sucre blanc***

***-40g de yaourt de soja***

***-1 cuillère à café d’extrait de vanille***

***-1 grosse pincée de sel***

***-160g de farine t45 ou t55***

***-1 cuillère à café de levure chimique ou 1 cuillère à café de bicarbonate***

***-130g de pépites de chocolat noirs***

***MATERIEL INDISPENSABLE***

***Une plaque de pâtisserie recouverte de papier cuisson***

Préparation :

Faire fondre la margarine (attention, il faut qu’elle soit tiède avant d’être mélangé aux autres ingrédients)

Ajoutez les sucres, le yaourt, l’extrait de vanille et le sel puis mélangez bien.

Mélangez ensemble la farine, la levure (ou le bicarbonate) puis ajoutez-les à la préparation précédente, mélangez à nouveau rapidement sans trop travailler la pâte.

Ajoutez 100g de pépites de chocolat noir (gardez les 30g pour la suite) et mélangez à nouveau.

Formez des boules de pâte d’environ 50-55g. Réfrigérez l’ensemble 30 mins. Au bout de ces 30 mins, préchauffez votre four à 170°C chaleur tournante.

Sur une plaque à pâtisserie recouverte d’un papier sulfurisé, disposez 5 à 6 boules de pâte (ne les aplatissez pas) en les espaçant bien. Enfournez pour 10-18 mins de cuisson (durée variable selon les fours, surveillez bien). Ils sont prêts lorsqu’ils sont à peine dorés. A la sortie du four les cookies devront être tout mous et paraître peu cuits. Ils durciront et seront parfaits après refroidissement.

Sans attendre, parsemez les cookies avec les 30g de pépites de chocolat restantes en appuyant légèrement pour les enfoncer dans la pâte. Lorsqu’ils sont manipulables, transférez-les sur une grille afin qu’ils refroidissent