



## Biscuits chocolat et canneberges

### INGRÉDIENTS

2 c. à table de graines de lin moulues +  
6 c. à table d'eau tiède  
1 1/4 de farine blé entier (ou mélange de farine blanche et farine blé entier)  
1 tasse de farine d'amande  
1 c. à thé de bicarbonate de soude  
1 c. à thé de sel de mer  
1/3 tasse d'huile de noix de coco ou de beurre  
1/2 tasse de cassonade  
1/2 tasse de sucre blanc  
1 c. à table de lait d'amande  
1 c. à thé d'extrait de vanille  
1/3 tasse de brisures de chocolat  
1/3 tasse de pistaches ou amandes hachées  
1/3 tasse de canneberges séchées



### PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350F. Tapisser une grande plaque de cuisson de papier parchemin. (Si vous n'avez pas de grandes plaques, utiliser 2 plaques moyennes.)

Dans un bol moyen, mélanger les graines de lin moulues et l'eau. Laisser reposer pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Dans un autre bol, mélanger la farine de blé, la farine d'amande, le bicarbonate de soude et le sel.

Incorporer l'huile de coco, le sucre blanc, la cassonade, le lait d'amande et la vanille dans le bol avec les graines de lin. Bien mélanger.

Ajouter graduellement les ingrédients secs au premier mélange.

Incorporer les brisures de chocolat, les pistaches et les canneberges.

A l'aide d'une cuillère, former 20 biscuits sur une grande plaque. Cuire de 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le contour des biscuits soit doré. Laisser refroidir sur la plaque pendant 20 minutes.

P.S. Cette recette du site "Love and Lemons"