DENNER

# Cookies gingembre-citron véganes à s'éprendre




**Ces cookies gingembre-citron véganes sont merveilleux pour l'hiver; ils sont prêts en un rien de temps et leur goût inédit constitue une bonne alternative aux biscuits classiques.**

Malheureusement, beaucoup de gens reculent encore devant le mot végane. Et pourtant, les mets sans produits animaux peuvent être tellement bons! En 2016, j'ai fait un petit test avec une semaine végane et je fus étonnée de voir comment j'arrivais facilement à me passer des œufs, des produits laitiers et autres. Toutefois, je ne voudrais pas vivre tout le temps comme ça, car je devrais renoncer à trop de choses et je trouverais astreignant de planifier sans cesse mes achats et les préparations.

Mais pour les biscuits, il n'est pas difficile d'utiliser uniquement des produits véganes.

En effet, il faut souvent juste remplacer le beurre par de la margarine végétale. J'offre volontiers ces biscuits dans un bel emballage pendant la période de l'avent et je trouve que le goût du gingembre est parfait pour les mois frisquets de l'année.

- 180 g de margarine purement végétale
- 250 g de farine d'épeautre
- 100 g de noisettes moulues
- 2 cc de gingembre râpé
- citron, zestes râpés et 3 cs de jus
- un peu de lait de soja ou d'avoine
- 100 g de sucre
- 1 bâton de vanille, en extraire les graines
- 2 prises de sel
- ½ cc de poudre à lever

1. Battez rapidement le sucre et la margarine avec le mixeur, ajoutez tous les autres ingrédients à part la farine et le lait, puis mélangez bien le tout.
2. Ensuite, ajoutez la farine et mélangez-la avec les autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu de lait de soja ou d'avoine jusqu'à ce que la consistance soit bonne.
3. Formez des boules de pâte, puis aplatissez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Il est mieux de faire des cookies assez gros, car ils dessèchent moins.
4. Cuisez les biscuits dans le four préchauffé à 180 °C pendant 12 à 15 minutes suivant la dimension des cookies.

**Temps de préparation: environ 45 minutes, cuisson comprise**