



## Boules de pain d'épices au chocolat végétalien

(donne env. 30 pièces, selon la taille de la boule)

### Ingrédients:

150g de chocolat noir  
60g de margarine végétalienne  
150g de compote de pommes  
90g de xylitol ou de sucre  
130g de farine d'épeautre  
4 cuillères à soupe de fécule de maïs  
1 cs de cacao en poudre (non sucré)  
2 cc de poudre à lever  
1 cc de cannelle  
1 cc d'épices pour pain d'épices  
1 pincée de sel

Sucre en poudre (pour rouler les boules)



### Comment faire:

- Concassez grossièrement le chocolat et faites-le fondre avec la margarine. Mélanger la compote de pommes et le sucre et les ajouter au mélange de chocolat. Mélanger la farine avec le reste des ingrédients et pétrir le tout pour obtenir une pâte.
- Si possible, laisser reposer la pâte pendant environ 30 minutes au réfrigérateur. Former ensuite des boules de pâte de la taille d'une cuillère à café. Rouler les boules dans le sucre en poudre et les déposer sur une plaque à pâtisserie.
- Cuire au milieu du four préchauffé à 180 degrés, chaleur en haut et en bas, pendant environ 12 à 15 minutes.

Recette et petit foto du blog de Nicole Weisswange «Lila Karotte»

Pour plus d'informations et de délicieuses recettes durables: [www.lila-karotte.com](http://www.lila-karotte.com)