



Cookies choco coco

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 70 g de Flocons d'avoine complets Bio Mon Fournil
- 30 g de Farine de coco Bio Mon Fournil
- 60 g de sucre de coco (ou cassonade)
- 40 g de pépites de chocolat
- 50 g d'huile de coco fondue
- 1 œuf

1. Préchauffez le four à 180° C.
2. Mélangez les ingrédients secs dans un saladier (flocons, farine et sucre) puis ajoutez l'œuf et l'huile de coco fondue. Mélangez de nouveau.
3. Ajoutez ensuite les pépites de chocolat.
4. Malaxez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène (un peu friable).
5. Placez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

6. Formez des boules de pâte et aplatissez-les légèrement avec la paume de la main.
7. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez 10 à 12 minutes.
8. Laissez refroidir. Les cookies sont mous à la sortie du four : ils vont durcir en refroidissant, tout en restant très moelleux à l'intérieur.

Cette recette se réalise avec des produits Mon Fournil. Des flocons d'avoine sans gluten, riches en protéines, vitamines et minéraux et de la farine de coco, également sans gluten, riche en fibres et en protéines et à l'indice glycémique bas.

© Mon Fournil