



Cookies à l'avoine et aux fruits secs

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 18 minutes

Recette pour une quinzaine de cookies

Ingrédients

- 70 gr de petits flocons d'avoine
- 30 gr de farine d'avoine ou farine
- 100 gr de mélange énergie Natur' & Bon de Vico
- 30 gr d'huile de coco
- 30 gr de compote de pomme sans sucre ajouté
- 35 gr de sirop d'agave ou miel
- Une pincée de poudre de cannelle et de vanille
- Une pincée de fleur de sel

1. Préchauffez votre four à 165°C. Pendant ce temps là, concassez finement le mélange énergie de Natur' & Bon de Vico. Mélangez tous les ingrédients secs et les épices dans un saladier. Faites fondre l'huile de coco puis intégrez-le au mélange sec avec la compote de pomme et le sirop d'agave. Touillez pour bien imprégner le mélange. Il doit être plutôt collant.
2. Formez des cookies et placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson pour faire descendre le cookie. Enfournez pour environ 18min, jusqu'à ce que les bords commencent à dorer. Puis, laissez refroidir complètement avant dégustation.

Astuce

Pour conserver vos cookies, mettez-les dans un bocal hermétique ou une boîte en métal.