



Cookies avoine-cannelle



INGRÉDIENTS

Pour 12 cookies:

- 100 g de poudre d'amande
- 110 g de beurre non salé
- 50 g de poudre au sucralose "cristal"
- 10 g de flocons d'avoine
(si vous aimez la cannelle, il existe également de l'avoine parfumé à la cannelle)
- ¾ c. à c. de cannelle
- ½ c. à c. d'extrait de vanille
- ½ c. à c. de baking powder
- 140 g d'amandes effilées
- 1 oeuf

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger la poudre d'amandes avec le beurre non salé et l'édulcorant jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène

Ajouter les flocons d'avoine et bien mélanger

Ajouter ensuite la cannelle, l'extrait de vanille et la baking powder. Bien mélanger

Ajouter enfin l'œuf à la préparation ainsi que les amandes effilées qui auront été préalablement coupées en tout petits morceaux

Répartir la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé : une cuillère à soupe de pâte par biscuit

Aplatir chaque petite boule de pâte avant d'enfourner

Faire cuire pendant 14 minutes à 180° C

Laisser refroidir une petite heure avant de manger

✓ 197 kcal
-8,3g
de sucre*

PAR COOKIE

* par rapport
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu