



## Cookies aux noix de pécan



### INGRÉDIENTS

Pour 12 cookies:

- 200 g de poudre d'amandes
- 140 g de beurre non salé
- 150 g de poudre au sucralose "cristal"
- ½ c. à c. d'extrait de vanille
- ½ c. à c. de baking powder
- 140 g de noix de pécan moulues
- 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 ensuite l'extrait de vanille et la baking powder. Bien mélanger

Ajouter l'œuf à la préparation et mélanger

Hacher les noix de pécan en petits morceaux et les ajouter à la pâte.

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

✓ 277 kcal  
-25g  
de sucre\*

PAR COOKIE

\* par rapport  
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu