



Cookies sans sucre ajouté

Ingrédients pour 10 cookies :

- 140g de flocons d'avoine
- 50g de poudre d'amande
- 50g de beurre de cacahuètes
- 30g de compote
- 40g de chocolat noir 70% (facultatif)

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients sauf le chocolat noir.
- Casser le chocolat noir en pépites et l'ajouter, mélanger de nouveau.
- Avec les mains, former des boules de la taille d'une balle de ping-pong, et les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Aplatir légèrement avec la paume de la main et enfourner 12 -15 minutes (ils doivent être juste dorés).
- Pour les adultes, ajouter un soupçon de fleur de sel en fin de cuisson.