



Cookies aux Amandes

Recette Visuelle par DAREBEE

© darebee.fr

300ml de compote de pommes
2 tasses - 200g de farine
½ tasse - 100g de poudre d'amande
60g de sucre de coco
1 c.à.c de levure chimique
½ c.à.c de bicarbonate de soude alimentaire

16 COOKIES

AMÉLIOREZ ! Remplacez la farine de blé par la farine de teff.



INSTRUCTIONS

1. Combinez tous les ingrédients dans un bol.
2. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
3. Préchauffez le four à 200°C (th. 6-7). Divisez la pâte en 16 portions, formez des boules, aplatissez-les un peu et placez sur une plaque à four recouverte de papier cuisson.
4. Enfourez 15 minutes. Laissez refroidir environ 15 minutes avant de servir.