

Cookies à la Compote de Pommes

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr



250g de compote de pommes + extra
150g de farine
2 c.à.s ~ 30g de graines de lin moulues
1 c.à.c de levure chimique
½ c.à.c de bicarbonate de soude

AMÉLIOREZ ! Ajoutez ½ c.à.c de cannelle.
Utilisez la farine de sarrasin et/ou d'avoine
à la place de la farine ordinaire.

LA VERSION PLUS SUCRÉE : Ajoutez 60ml
de sirop d'érable ou de dattes à la pâte.

8 COOKIES

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 200°C (400°F). Combinez tous les ingrédients dans un bol.
2. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Si vous avez le temps, laissez la pâte au réfrigérateur pendant 15 minutes.
3. Répartissez la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Facultatif : Ajoutez une cuillère à café de compote de pommes sur chaque cookie et utilisez un cure-dent pour l'intégrer.
4. Enfourez pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les cookies soient bien dorés. Laissez refroidir avant de servir.

