

COOKIES AU BEURRE DE CACAHUÈTE

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 10 MINUTES

Ingrédients :

2 cs de purée de cacahuètes
60 gr. de farine d'avoine (ou
flocons d'avoine mixés)
125 gr. de poudre d'amande
En option : 2 cs de sucrant au
choix (sirop d'agave, miel, pâte de
dattes...)

Étapes :

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients à la main pour former une pâte compacte.

Formez vos petits biscuits que vous pouvez écraser à l'aide d'une fourchette.

Déposer les sur une plaque avec du papier sulfurisé.

Cuire 10 minutes à 180° et laisser refroidir afin que les biscuits durcissent.

