

SABLÉS MOELLEUX

PRÉPARATION : 5 MINUTES

CUISSON : 20 MINUTES

Ingrédients :

130 gr. de poudre d'amandes
50 gr. de coco râpée (optionnel)
120 gr. de compote SSA*

**sans sucre ajouté*

Étapes :

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.

Formez des petites boules avec les mains, les aplatir à l'aide d'une fourchette ou à la main.

Déposer les sur une plaque avec du papier sulfurisé.

Cuire 20 minutes à 180° et laisser refroidir afin que les biscuits durcissent.

