



BOMBES DE COOKIES SANS SUCRE ET AU CHOCOLAT

pour se réconforter quand ça ne va pas !

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 10 min

INGRÉDIENTS

- 2 cuillères à soupe de beurre de cacahuète
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de cacao 100%
- 1 oeuf
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1 cuillère à soupe de farine T140
- 1 cuillère à soupe d'huile de coco

PRÉPARATION

- Pré-chauffer le four à 220°C
- Dans un bol, mélanger les ingrédients dans l'ordre indiqué.
- Huiler une plaque ou du papier sulfurisé avec l'huile de coco.
- À l'aide d'une cuillère, former des petits tas, bien espacés les uns des autres.
- Mettre au four pendant 10 minutes
- À déguster avec un très bon thé.