



Stéphanie Bonnet
Diététicienne - Nutritionniste

Tel : 06 83 86 14 44
Mail : stephanie.nutritionetplaisir@gmail.com

PÔLE SPORT ET BIEN-ÊTRE
5 rue des Terreaux 42570 Saint-Héand
www.pole-sport-bien-etre.fr

Cookies sans gluten choco-amandes



Ingrédients pour 20 cookies :

100g de beurre à température ambiante

150g de cassonade

1 œuf

160g de farine (80g de châtaigne, 50g de farine de maïs et 30g de farine de noisette)

$\frac{1}{2}$ c à café de bicarbonate de soude

80g d'amandes concassées

80g de pépites de chocolat

Préchauffer le four à 200°C

Fouettez le beurre mou avec le sucre. Ajoutez ensuite l'œuf, les farines, le bicarbonate, les amandes et le chocolat. Si c'est trop épais, vous pouvez rajouter une c à soupe de lait ou de lait végétal. Mélangez bien.

Sur une plaque beurrée ou papier sulfurisé, disposez des petits tas assez espacés et les aplatir.

Faites cuire les cookies 10 minutes. Laissez les refroidir avant de les décoller puis les conserver dans une boîte hermétique.

Bonne dégustation, joyeuses gourmandises !