

## RECETTE DES COOKIES SANS SUCRE



### RÉALISATION DE LA RECETTE DES COOKIES SANS SUCRE

Cette **recette de cookies** est délicieuse et sans sucre ! Une bonne recette de cookies facile et rapide à réaliser. Les enfants amateurs de chocolat et de sucrerie adoreront cette **recette de cookies "healthy"**.

### LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

130 g de farine 100 g de pépité de chocolat 65 g de beurre 1 œuf entier 9 g de sucralose 1 c. à soupe de sirop d'agave ou de miel 1 c. à soupe de levure chimique 2 g de sel

### LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Préchauffer le four à 190°C. Commencer par mélanger la farine avec le sucralose, le sel et la levure. Ajouter le beurre préalablement fondu ainsi que l'œuf. Mélanger le tout. Ajouter ensuite le sirop d'agave ou le miel ainsi que les pépites de chocolat. Formez une boule et étalez-la sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Les faire cuire 10 à 15 minutes à 190°C

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de  
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de  
1,59 €

**2,69 €**



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**0,69 €**



Sac à tarte en coton

à partir de

**3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)