

# Cookies aux haricots blancs



**30min**



**Dessert** ☒

**Entrée** ☐



**Possible** ☒

**Non** ☐

|                             | Unité | Quantité<br>100 u | .... Pers. |
|-----------------------------|-------|-------------------|------------|
| Haricots blancs<br>Aligerna | kg    | 2                 |            |
| Sirop d'érable              | kg    | 0,7               |            |
| Noix de coco râpée          | Kg    | 0,3               |            |
| Beurre de cacahuètes        | kg    | 0,7               |            |
| Levure                      | kg    | 0,05              |            |
| Flocons d'avoine mixés      | kg    | 1,4               |            |

○ Dans le bol du robot-coupe, verser les haricots blancs avec le sirop d'érable et le beurre de cacahuètes. Mixer jusqu'à obtenir un résultat homogène.

○ Ajouter la farine d'avoine et la levure. Mixer

○ Puis une pincée de sel et la noix de coco. Mixer

○ Former des boules de la taille d'une balle de golf. Les placer sur une plaque de cuisson et les aplatir.

○ Cuire 15min à 180°C.



## Matériel

1 robot-coupe  
1 plaque de cuisson

1 Four



## Conseils du chef

**Laisser entièrement refroidir avant de déguster, vous pouvez ajouter quelques pépites de chocolat.**

