



Autre

Biscuits sains non cuits

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe poudre de cacao
1 cuillère à café d'arôme de vanille
120 grammes de beurre d'arachide
180 grammes de farine d'avoine
2 cuillères à soupe d'huile de coco
2 cuillères à soupe de miel
1 pincer de sel

Méthode de préparation

Recouvrez un plat plat d'une feuille de papier sulfurisé.

Mettez le beurre d'arachide avec le miel, le sel et l'huile de coco dans une petite casserole et chauffez tout en remuant. Ajoutez le cacao en poudre, l'extrait de vanille et les flocons d'avoine puis mélangez bien le tout.

Versez le mélange en petits tas sur le papier sulfurisé et réservez au frigo jusqu'à ce que les biscuits soient durcis.

