

COOKIES AU CITRON



POUR 6 PERSONNES EN 20 MIN

INGRÉDIENTS

1 citron
1 œuf
100g de sucre
100g de beurre
290g de farine
½ sachet de levure
Colorant jaune (facultatif)

PRÉPARATION

Mélanger le zeste et le sucre

Ajouter le beurre mou et mélanger à la main

Ajouter l'œuf et le jus de citron

Ajouter la farine et la levure

Former des petites boules de pâte et les rouler dans le sucre semoule puis le sucre glace

Déposez sur une plaque 10 min à 180°

**CHOISY
COOP**



Retrouvez
toutes nos
recettes sur
notre site

BISCUITS AUX FLOCONS D'AVOINE



POUR 10 PERSONNES EN 20 MIN

INGRÉDIENTS

100g de flocons d'avoine fins
2 œufs
60g de chocolat noir
50g d'amandes effilées
30g de cassonade ou sucre
1 càs de son d'avoine
(facultatif)

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°

Mélanger les œufs, les amandes, les flocons et la cassonade

La préparation est friable

Faire des petits tas avec une cuillère à soupe

Ajouter la farine et la levure

Enfourner 12 min

Refroidis, trempez un des côtés dans le chocolat fondu et mettre au frigo quelques minutes

**CHOISY
COOP**



Retrouvez
toutes nos
recettes sur
notre site

BISCUITS CHOCOLAT MOELLEUX



POUR 9 PERSONNES EN 20 MIN

INGRÉDIENTS

200g de fromage blanc
150g de flocons d'avoine
mixés
80g de beurre de cacahuètes
1 œuf
200ml de lait + des pépites
de chocolat

PRÉPARATION

Dans un grand saladier, mélanger tous les ingrédients.

Remuer bien pour obtenir une pâte collante et homogène.

Former 9 barres ou les mettre dans un moule adéquat

Mettre au four 20mn à 180°



ROSES DES SABLES



POUR 5 PERSONNES EN 10 MIN

INGRÉDIENTS

170g de corn flakes
240g de chocolat fondu
avec une goutte d'huile

PRÉPARATION

Bien mélanger et remplir des petits moules en papier.

Mettre 2h au frigo.

**CHOISY
COOP**



Retrouvez
toutes nos
recettes sur
notre site

BISCUITS 2 INGREDIENTS



POUR 5 PERSONNES EN 10 MIN

INGRÉDIENTS

150g de poudre d'amandes
100g de compote

PRÉPARATION

Mélanger 150g de poudre d'amandes avec 100g de compote

Ajouter au choix vanille ou cannelle ou fleur d'oranger

Former des petites boules de pâte

Écraser légèrement les boules avec une fourchette.

Mettre 15 à 20 mn à 180°

**CHOISY
COOP**



Retrouvez
toutes nos
recettes sur
notre site

BISCUITS A LA COMPOTE



POUR 10 BISCUITS EN 15 MIN

INGRÉDIENTS

180g de pommes épluchées
200g de flocons d'avoine
60g de noix
(ou amandes ou noisettes)
150g de raisins secs
(ou cranberries)
3 càs d'huile
une pincée de cannelle.

PRÉPARATION

Faire une boule de pâte à étaler
et découper des ronds

Passer au four 20mn à 180°

Une fois refroidis, coller deux
biscuits avec de la confiture
ou du beurre de cacahuètes
ou de la pâte au chocolat

