



# BISCUITS À LA CANNELLE

Hôpital  
Robert-Debré  
AP-HP



4 biscuits

Préparation 10 min

Cuisson 15 min

## ATKINS

4 biscuits = 10 parts

1 biscuit = 2,5 parts

Kcal : 500 kcal

Lipides : 47,5 g

Glucides : 10 g

Protéines : 7,3 g



Astuces



Il est possible de faire cuire les biscuits dans des petits emportes pièces afin de leur donner une forme.



Vous pouvez remplacer la cannelle par un arôme.



## INGRÉDIENTS

- 48 g (3 sachets) de MCTprocal®
- 15 g d'édulcorant en poudre type Ginko® ou érythritol
- 20 g de beurre doux ou demi-sel
- 10 g d'oeuf battu
- 2 g de levure chimique
- 1 g de cannelle en poudre

## PRÉPARATION

Faire fondre le beurre. Dans un saladier, verser le MCTprocal®, l'édulcorant en poudre, la levure chimique et la cannelle. Verser ensuite le beurre fondu et mélanger. Ajouter l'œuf et mélanger de façon à ce que le mélange finisse par former une pâte souple que vous façonnerez en boule. Laisser reposer au frais pendant 15 à 30 minutes.

Préchauffer votre four à 170°C. Détailler la pâte en 4 parties de poids égal et rouler chaque part en boule. Chaque boule sera ensuite aplatie en palet et les 4 palets déposés sur du papier cuisson. Enfourner pendant 15 à 18 minutes.

Laisser refroidir sur une grille et dégustez !