



COOKIES

Hôpital
Robert-Debré
AP-HP

8 cookies

Préparation 20 min

Temps de cuisson 10 min

ATKINS

Totalité recette = 8 parts

Kcal : 988 kcal

Lipides : 96 g

Glucides : 8 g

Protéines : 22,8 g

1 cookie = 1 part

Kcal : 124 kcal

Lipides : 12 g

Glucides : 1 g

Protéines : 2,85 g

💡 Astuces 💡

* Il est possible d'ajouter du cacao en poudre Van Houten® pour avoir plus de consistance (à tenir en compte pour les glucides).

* Il est possible de faire des décorations de Noël, 50% beurre, 50% érythritol. Une fois les cookies refroidis, fouetter le beurre et l'érythritol dans un bol. Remplir une poche à douille et décorer les cookies selon votre envie.



INGRÉDIENTS

- 20 g de KetoCal® vanille 4:1
- 30 g de poudre d'amande Vahiné® bio
- 15 g de poudre de noisette Vahiné®
- 30 g de chocolat noir 90% Lindt®
- 1 oeuf
- 30 g de beurre fondu
- 10 g d'huile de coco
- 3 g d'édulcorant (type Sugarly®)

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger le beurre fondu et le chocolat. Incorporer le reste des ingrédients.

Diviser la pâte en 8 boules égales.

Recouvrir une plaque de papier sulfurisé et disposer les boules espacées les unes des autres (elles vont s'étaler à la cuisson).

Faire cuire 8 à 10 minutes.