



COOKIES MOELLEUX QUINOA ET PÉPITES DE CHOCOLAT

POUR 5 PERSONNES

INGRÉDIENTS

100G DE FARINE T55
85G DE BEURRE DOUX MOU
75G DE SUCRE EN POUDRE
50G DE PÉPITES DE CHOCOLAT
50G DE QUINOA BLOND
30G DE MAÏZENA
1 CUILLÈRE À CAFÉ DE LEVURE
CHIMIQUE

PRÉPARATION

- Cuire le quinoa dans de l'eau non salée.
- Égoutter et laisser refroidir.
- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Mélanger l'eau avec la maïzena et incorporer le sucre, la farine, la levure, les pépites de chocolat et le beurre.
- Ajouter le quinoa et bien mélanger.
- A l'aide d'une cuillère à soupe, déposer une boule de pâte sur une plaque allant au four, préalablement recouverte de papier sulfurisé.
- Enfourner pour 13 à 15 minutes environ.



SUGGESTION DE PRÉSENTATION



DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

Pour 94g - 360 Kcal

Glucides : 49,6g dont Sucres : 21,5g,
Lipides : 17,4g dont AG Saturés : 11,3g,
Protéines : 4g, Sel : 0,3g, Calcium :
11,3mg, Fer : 1,9mg, Fibres : 1,4g



ALLERGÈNES : LAIT, BLÉ/GLUTEN