

COOKIES AU HARICOTS BLANCS



FACILE



10 PERS.



30MN

- 200G DE HARICOTS BLANCS EN CONSERVE
- 100G DE FARINE DE BLÉ SEMI-COMPLÈTE
- 60G DE BEURRE DE CACAHUÈTE
- 50G DE PÉPITES DE CHOCOLAT
- 50G DE SIROP D'AGAVE
- 2 C. À CAFÉ DE LEVURE CHIMIQUE
- 1 PINCÉE DE SEL

- 1 Préchauffez le four à 180°.
- 2 Égouttez les haricots blancs.
- 3 Versez les haricots, le beurre de cacahuète, le sirop d'agave, la levure et le sel dans le bol d'un blender. Mixez afin d'obtenir une boule.
- 4 Ajoutez les pépites de chocolat.
- 5 Formez des boules et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé et les espaçant de 5cm environ. Aplatissez chaque boule à la main sur la plaque.
- 6 Enfournez pendant 15mn. Laissez refroidir quelques minutes.

Vous pouvez facilement réaliser cette recette avec les enfants, amusez-vous !

Source : Terres
Univia, FNLS, Interfel

Crédits photo :
storage.canalblog.com