

JUIN SANS SUCRES AJOUTÉS

2e édition

*Un challenge
personnel,
une expérience
collective*



C'EST DÉCIDÉ, JE RELÈVE LE DÉFI !

Pour en savoir plus : www.juinsanssucresajoutes.org

en partenariat avec :



Les cookioches

Recette



Ingrédients :

- 180 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 œuf
- 200 g de compotes de pommes sans sucres ajoutés
- 1 cuillère à soupe d'huile de coco
- 100 g de pépites de chocolat noir

Préparation :

- 1) Dans un récipient, verser la farine, le sachet de levure, l'œuf, l'huile de coco et la compote de pomme.
- 2) Mélanger vigoureusement à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la préparation devienne collante.
- 3) Ajouter les pépites de chocolat et mélanger à nouveau.
- 4) Disposer en 9 tas sur votre plaque et faire cuire 10 à 12 minutes à 180 degrés.

**JUIN SANS
SUCRES
AJOUTÉS**

2e édition

