

**COOKIES COCO CHOCOLAT** 1 portion**INGRÉDIENTS**

- 7.5 grammes de lait demi-écrémé, UHT
- 8 grammes d'huile ou graisse de coco (coprah), raffinée
- 20 grammes de farine de blé tendre ou froment T110
- 0.05 sachets moyens de levure chimique ou Poudre à lever (1 g)
- 10 grammes de pépites de chocolat
- 7 grammes de noix de coco
- 6 grammes de sucre de canne

MODE DE PRÉPARATION

- 1° 1. Préchauffez le four à 180° C. 2. Faites tiédir le lait avec l'huile de coco pour la rendre fluide. 3. Mélanger la farine, la levure, le sucre, la noix de coco et les pépites de chocolat. 4. Ajoutez le lait avec l'huile. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. 5. Confectionner les cookies et faire cuire 15 minutes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (59 g)	% AR
ÉNERGIE	383 kcal	227 kcal	11 %
PROTÉINES	5 g	3 g	6 %
GLUCIDES	38 g	22 g	9 %
SUCRES	1 g	1 g	1 %
LIPIDES	23 g	14 g	20 %
ACIDES GRAS SATURÉS	12 g	7 g	35 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	1 g	6 %
SODIUM	215 mg	128 mg	5 %