



BARRES COOKIES COCO

INGREDIENTS

80g de farine de coco nu3
60g de noix de coco râpée
1cc de cannelle
1/2cc de levure chimique
1/2cc de sel
40g de miel
250g de compote de pommes
3 œufs
2cs d'huile de coco nu3
240ml de lait d'amande
200g de myrtilles

PREPARATION

Préchauffez votre four à 175 °C. Mélangez la farine de coco, les noix de coco râpées, la cannelle, la levure chimique et le sel. Remuez les œufs dans un bol et ajoutez le miel, la compote de pommes, l'huile de coco et le lait d'amande, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez ensuite délicatement les myrtilles. Graissez un plat à four avec l'huile de coco et étalez la pâte.

Faites cuire la pâte pendant 30 à 35 minutes dans le four jusqu'à les coins sont bien dorés. Laissez refroidir le plat au réfrigérateur et coupez en 12 barres.