



Instructions de préparation :

Biscuits moelleux aux pépites de chocolat

Sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine L'Angélique



RENDEMENT : ENVIRON 29 BISCUITS

INGRÉDIENTS BIOLOGIQUE

- 1 boîte de [Mélange à Biscuits](#)
- 2 gros oeufs
- 250 g (1 tasse) de compote de pommes non sucrée
- 105 g (1/2 tasse) d'huile de noix de coco*
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille
- 180 g (1 tasse) de pépites de chocolat mi-sucré

PRÉPARATION

1. Faire fondre l'huile de coco à feux doux.
2. Dans un grand bol, combiner les oeufs, la compote de pomme, l'huile de coco fondue et l'extrait de vanille.
3. Fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et homogène.
4. Ajouter le mélange à biscuits et bien brasser le tout à l'aide d'une cuiller de bois.
5. Ajouter les pépites de chocolat et brasser de nouveau.
6. Couvrir et réfrigérer pour un minimum de 30 minutes.
7. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
8. Déposer la pâte à l'aide d'une cuiller sur une plaque recouverte de papier parchemin et aplatir légèrement avec une fourchette mouillée.
9. Mettre au four sur la grille du haut et cuire pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à bien doré.
10. Retirer délicatement les biscuits à l'aide d'une spatule et laisser refroidir sur une grille.

Le temps de cuisson peut varier selon le four.

CONSEIL PRATIQUE

* Si vous ne suivez pas un régime excluant les produits laitiers, remplacer l'huile de coco par du beurre est une option.

Voir la fiche produit de ce mélange pour obtenir ses [valeurs nutritives et ses ingrédients](#)