

# COOKIES AVOCAT

## POUR 20 COOKIES

- 1 avocat
  - 1 oeuf
  - 50g de cacao
  - 40g de farine
  - 100g de sucre de coco
  - 1/2 C à C de bicarbonate
  - 60g de chocolat noir concassé
- 
- > Préchauffer le four à 150°C
  - > Réduire l'avocat en purée
  - > Ajouter l'oeuf, le cacao, la farine, le sucre et le bicarbonate
  - > Former de petit tas sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson
  - > Déposer les pépites de chocolat sur le dessus
  - > Enfournier pour 12 minutes

**BON APPETIT**




## DACHER NUTRITION

Diététicienne Nutritionniste  
Diplômée d'État

 [ELODIEDACHER\\_DIETETICIENNE](https://www.instagram.com/elodiedacher_dieteticienne)

 Lun - Ven : 8h00 > 18h00

 [contact@dachermadiet.com](mailto:contact@dachermadiet.com)

 06.59.32.25.22

Les laitages ne sont pas obligatoires. Ce menu est adapté à vos besoins uniquement.  
Ne continuez pas votre menu en cas de douleurs ou d'inconfort digestif.

