

Cookies au Quinoa Gourmand[®] Bio



Ingrédients

Nombre de portions :

 20 portions

- 200 g de Quinoa Gourmand[®] Bio
- 340 g de sucre
- 340 g de beurre
- 16 g de levure chimique
- 4 œufs
- ? g de farine
- 200 g de pépites de chocolat

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Cuire le Quinoa Gourmand[®] Bio dans de l'eau non salée pendant une quinzaine de minutes. Égoutter, refroidir.
- 2 Mélanger le sucre, la farine, la levure, les œufs, les pépites de chocolat et le beurre pommade. Ajouter le Quinoa Gourmand[®]Bio.
- 3 Former les cookies au Quinoa Gourmand[®] Bio sur une plaque (sans les aplatir) Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.
- 4 Idéal pour accompagner un café gourmand.