






# Cookies à la compote de pommes

## Ingrédients (≈ 20 cookies)

	Prix VRAC
 • 360g de compote	1,19€
 • 260g de farine de blé	0,33€
 • 150g de sucre	0,30€
 • 2 œufs	0,32€
• 1 càc de bicarbonate alimentaire	0,03€
 • Chocolat (pour les pépites) (environ 100g)	0,79€

Prix total de la  
recette  
= 2,96€

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Préparer la compote de pomme : éplucher et couper les pommes, les mettre dans de l'eau et laisser cuire les pommes puis les mixer ou les écraser avec un presse-purée une fois fondues.
3. Dans un saladier, mélanger l'œuf, le sucre et la compote de pommes.
4. Ajouter le bicarbonate et la farine, mélangez bien l'ensemble
5. Ajouter ensuite une grosse cuillère à soupe de chocolat (que l'on a au préalable cassé pour en faire des pépites)
6. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, déposer les petits tas de pâte en les espaçant régulièrement.
7. Enfourner pour environ 15 minutes.

