

# COOKIES AVOINE, NOIX DE COCO & FRUITS SECS

Pour une quinzaine de cookies

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 à 20 min



**100 g de flocons d'avoine**

**35 g de flocons 5 céréales**

**100 g de farine d'épeautre**

**80 g de sucre de fleur de coco**

**50 g de noix de coco en poudre**

**1 petite cuillère à café de bicarbonate de soude**

**1 petite cuillère à café de vanille en poudre**

**1 pincée de sel**

**40 g d'huile de coco**

**40 g d'huile d'olive**

**1 œuf OFR ou 1FR**

**2 ou 3 cuillères à soupe de lait végétal (épeautre-noisette)**

**40 g de canneberges séchées**

**40 g de bananes séchées coupées en dés**

**40 g d'ananas séchées coupé en dés**

Mélanger les ingrédients secs ensemble puis ajouter les huiles, on obtient comme un granola.

Ajouter l'œuf et le lait végétal (épeautre noisette pour moi) pour lier les ingrédients.

Ajouter ensuite les fruits. Bien mélanger.

Prélever 1 cuillère à soupe de la pâte, la rouler rapidement en boule (ça colle un peu) puis l'écraser pour l'aplatir (entre deux feuilles de papier sulfurisé).

Déposer les cookies sur une plaque de cuisson.

Les faire cuire dans un four préchauffé à 160°C pendant 15 à 20 min, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

A la sortie du four, transférer les biscuits sur une grille et les laisser refroidir.

Les conserver dans une boîte hermétique.