COOKIES À LA MYRTILLE & À LA CANNELLE

Énergie	kcal	407
Lipides	g	40,7
Glucides	g	3,6 (3,5 parts)
Protéines	g	6,7

Desserts

Difficulté ★ | Préparation **10 min.** | Cuisson **10 min.**

NUTRICIA

Difficulté ★ | Préparation **10 min.** | Cuisson **10 min.**

Portion **1**

Desserts

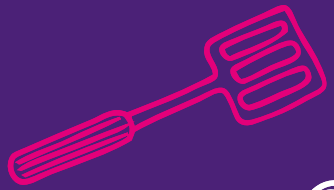
COOKIES À LA MYRTILLE & À LA CANNELLE

pour 3,6 g de glucides / 3,5 parts de glucides

INGRÉDIENTS*

Myrtilles	g	15
KetoCal® 4:1 Neutre	g	30
Beurre	g	15
Crème fraîche à 40 % MG type Isigny	g	15
Œuf battu	g	15
Levure chimique	g	2
Edulcorant type Ginko®		quelques gouttes
Cannelle		1 pincée
Eau	mL	5

ou plus



- Préchauffer le four à 170 °C (thermostat 5-6).
- Mélanger dans un bol la poudre de **KetoCal® 4:1** avec la crème fraîche, la levure chimique, les œufs, l'édulcorant et l'eau.
- Faire fondre le beurre et l'ajouter à la préparation.
- Hacher les myrtilles en petits morceaux, les ajouter à la préparation ainsi qu'une pincée de cannelle.
- Disposer des petits ronds de pâte sur du papier sulfurisé.
- Cuire pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une couleur dorée.

* Tous les calculs diététiques ont été réalisés par M^me^ Grouazel et M^me^ Chiquot, diététiciennes à l'hôpital Bicêtre