

Chameau Wandress Mathilde,  
étudiante en BTS Diététique et  
Nutrition

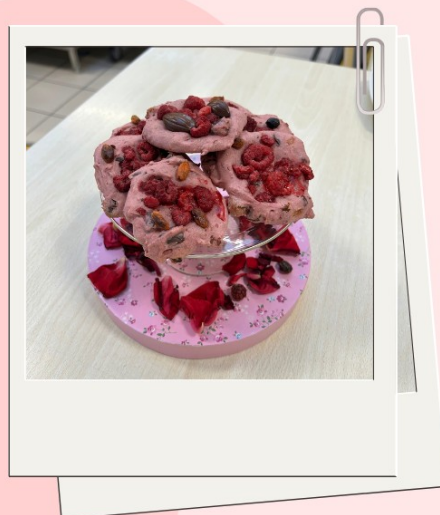
biocoop  
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Lycée  
Valéry Larbaud  
académie  
Clermont-Ferrand  
  
REPUBLIQUE FRANÇAISE

# Octobre rose

## Cookies à la Framboise :

- 80 gr de farine
- 25 gr de beurre
- 20 gr de sucre
- 40 gr de framboises + 20 gr pour le décor
- ½ sachet de levure
- 40gr de pépites de chocolat



## Technique de préparation :

1. Mélanger le sucre et l'oeuf
2. Ajouter le beurre mou puis la farine et la levure
3. Intégrer les framboises écrasés ainsi que les pépites de chocolat
4. Diposer la pâte sur une plaque, creuser le coeur et y déposer une cuillère à café de framboises.
5. Enfourner 15 min a 180°C



## Interets :

- Partager un moment gourmand et convivial
- Riche en fibres et action anti-oxydantes et soutient immunitaire grâce à sa teneur en Vitamine C
- Alternative plus saine aux cookies classique car apport en lipides moindre

**Bon Appétit !**