

# Cookies aux haricots blancs et noix de coco

*Ou comment faire des cookies protéinés, originaux et rapides...*

*Pour 8 cookies*



## Ingrédients

- 200 g de haricots blancs cuits
- 30 g de noix de coco râpée
- 30 g de sucre roux
- 3 œufs (1 entiers + 2 blancs)
- 1 sachet de sucre vanillé

## Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Mixer les haricots ou bien les écraser de façon à obtenir une préparation homogène.
3. Mélanger l'œuf entier et les deux blancs à la fourchette. Ajouter la noix de coco et les sucres.
4. Regrouper les deux préparations et bien malaxer.
5. Disposer des petits tas de pâte sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, à l'aide d'une cuillère à soupe.
6. Faire cuire environ 10 minutes en surveillant pour que les gâteaux soient juste dorés.
7. Laisser refroidir.

Source : <https://www.irbms.com/>

*A la sortie du four et parsemer de noix de coco râpée.*

*La photo est de moi mais je veux bien la prêter à condition qu'on mentionne mon nom*