

L'école Les Petites Fourmis de Koné vous présente sa recette pour le défi 100%

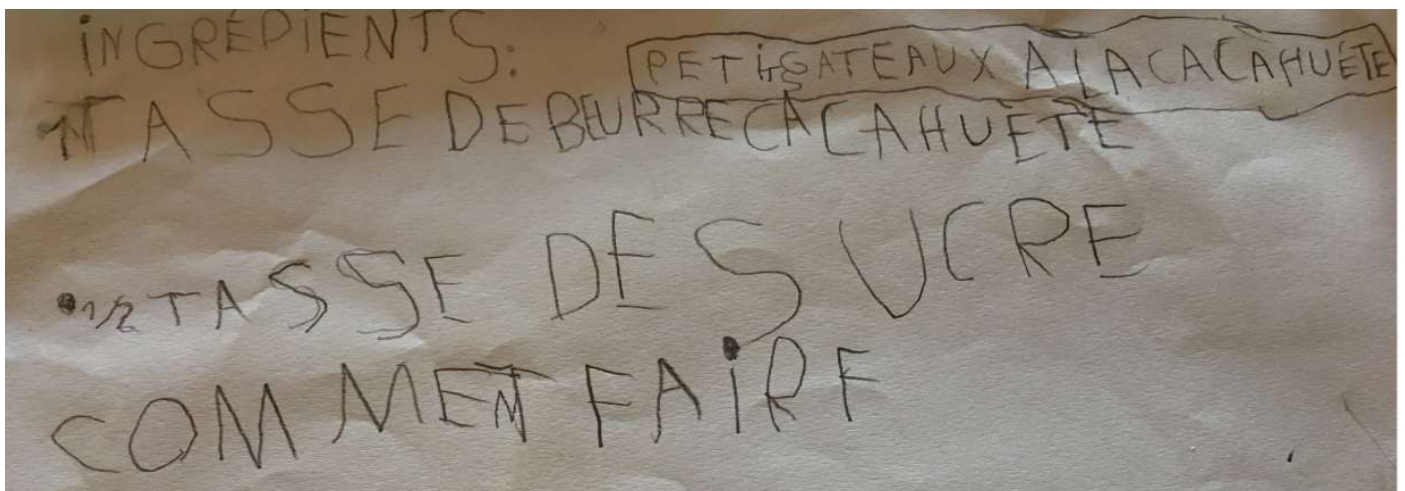
## Petits gâteaux à la cacahuète

### INGREDIENTS :

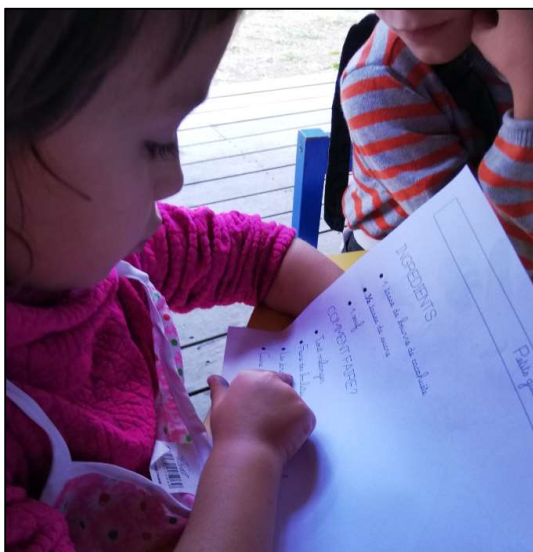
- 1 tasse de beurre de cacahuète
- $\frac{1}{2}$  tasse de sucre
- 1 œuf

### COMMENT FAIRE ?

- Tout mélanger
- Faire des boulettes
- Les écraser un peu sur la plaque du four
- Cuire 10-15 minutes à 180°C



C'est parti mon kiki :



Alors il faut  
d'abord :

1 tasse de  
beurre de  
cacahuète



Puis :

- $\frac{1}{2}$  verre de sucre
- 1 œuf







Tu touilles,  
tu touilles,  
tu touilles !



Boulette + boulette + boulette = BOULETTES



Ecraser !





Au four à 10-15 minutes à 180°C



Vaisselle...





Résultat : un pur délice !

Merci à Cécile pour cette recette appréciée même des régimes sans gluten.

Emballage recyclé.