

## Biscuits aux pépites de chocolat

### Ingédients:

- 2½ tasses d'amandes moulues
- ¼ tasse de farine de noix de coco
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à de poudre à pâte
- ½ tasse d'huile d'arachides, canola ou tournesol
- ¼ tasse de miel
- ¼ tasse de sucralose (Splenda)
- 5 œufs
- 1 tasse de pépites de chocolat
- 1-2 c. à thé d'essence d'amande ou vanille



### Instructions:

- Combiner tous les ingrédients et déposer sur une plaque à biscuits avec tapis de silicone huilé.
- Cuire 14-17 min à 350°F.
- Laisser reposer 20-30 minutes avant de servir ou déplacer.
- Fait entre 15 et 30 scones.

### Variantes:

- Ajouter ½ à 1 tasse de fruits séchés