



### INGRÉDIENTS (12-14 pièces)

50 g	<b>KOMEKO KUCHENGLÜCK</b>
1 cac	Levure chimique
2	Oeufs
100 g	Compote de pomme sans sucre
4 cac	Huile neutre ou d'olive

#### Garniture:

Confiture de votre choix (ici myrtille)

#### Nappage:

120 g	Chocolat de couverture
2 cac	Huile de coco



### PRÉPARATION

1. Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients.
2. Remplir sur environ 1cm le fond de vos moules à tartelettes ou muffins (selon la taille de vos moules dépendra la quantité de biscuits réalisable).
3. Cuire les biscuits 10 min dans un four préchauffé à 180 degrés (chaleur ventilée). Laisser complètement refroidir avant de passer à l'étape suivante.
4. Déposer 1 cac de confiture au centre de chaque gâteau puis napper avec 2 cac de chocolat préalablement fondu avec 1 huile de coco.
5. Placer au frais 2h au moins avant de déguster.



Les biscuits se conservent quelques jours, s'ils ne sont pas de suite dévorés ;)

