

la récré

De très bons cookies maison au chocolat !



1) Couper en morceaux le chocolat. Concasser les noisettes.

2) Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le cacao, la poudre à lever et la vanille. Ajouter une pincée de sel. Faire un puits.

3) Dans un bol, mélanger la purée de noisette, l'huile et le lait. Verser dans le puits avec le chocolat et les noisettes et mélanger.

4) Modeler des balles de la taille de coques de noix et les aplatir sur la feuille de cuisson.

5) Enfourner pour 20 mn à 160 °C.



Pour 18 cookies,
il nous faut :

- 100 g de chocolat noir à pâtisserie
- 50 g de noisettes
- 150 g de farine d'épeautre complète
- 80 g de sucre complet
- 30 g de cacao en poudre
- 2 c. à café de poudre à lever
- 1/4 de c. à café de vanille en poudre
- 80 g de purée de noisette
- 4 c. à soupe d'huile
- 80 ml de lait



1



2



3



4

