

COOKIES AU CHOCOLAT

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 150 g de pain rassis
- 100 g de chocolat noir haché
- 60 g de noix hachées (pécan, amandes, etc.)
- 90 g de sucre
- 1 oeuf
- 120 g de beurre demi-sel ramolli
- 1 c. à café rase de levure chimique
- 1 c. à soupe de lait
- 1 c. à soupe de cacao

Preparation:

Couper le pain rassis en dés puis le passer dans un blender afin d'obtenir une fine poudre.

Incorporer ensuite le reste des ingrédients.

Mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène et former des petits boules en serrant la pâte entre les mains.

Déposer les boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les aplatir légèrement.

Cuire 12 à 15 minutes à 170°C.

