

# Cookies sans beurre



## INGRÉDIENTS

250g de farine T150 MARKAL  
100g de sucre complet de  
canne MARKAL  
75g de palets de chocolat noir  
80g de purée de noisettes  
2 œuf  
7g de levure chimique  
½ c. à c. de bicarbonate  
2 c. à s. d'eau

## PRÉPARATION

- ✔ Tout d'abords, préchauffer le four à 150°C.
- ✔ Ensuite, mélanger les œufs, la farine, le sucre, la purée, la levure, le bicarbonate et l'eau jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène.
- ✔ Former des petites boules à l'aide d'une cuillère à glace.
- ✔ Déposer sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson.
- ✔ Ensuite, légèrement aplatir.
- ✔ Rajouter quelques palets sur les cookies.
- ✔ Enfournier pendant 20 minutes.
- ✔ Enfin, placer et laisser reposer les cookies sur une grille.

## SUGGESTION

A servir au goûter des enfants avec un verre de boisson végétale au choix et une compote de fruits maison.