

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.