

COOKIES AU PAIN RASSIS (45 MINUTES)



INGRÉDIENTS

- 180 g de poudre de pain rassis mixée puis passée au tapis
- 120 g de beurre demi-sel mou
- 45 g de sucre semoule
- 45 g de cassonade
- 1 œuf
- 1 c. à café rase de levure chimique
- 125 g de chocolat noir pâtissier

Étape 1

Concassez grossièrement le chocolat pour créer des pépites.

Préchauffez votre four à 160°C (Th. 5-6).

Étape 2

Battez le beurre mou avec le sucre. Incorporez ensuite l'œuf et à nouveau bien mélanger.

Étape 3

Une fois le mélange bien homogène, ajoutez la levure chimique ainsi que la poudre de pain rassis.

Mélangez à nouveau et incorporez les pépites de chocolat.

Étape 4

A l'aide d'une cuillère (à glace de préférence), prélevez des boules de pâte.

Disposez-les, bien espacées, sur une plaque allant au four préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Écrasez légèrement les boules avec le plat de la main.