

★ Cookies au pain rassis

Préparation : 10min

Cuisson : 15min

★ Ingrédients pour 4 personnes

- pain rassis : 180g
- pépites de chocolat : 90g
- sucre roux : 45g
- sucre en poudre : 45g
- oeuf : 1
- beurre doux ou demi sel : 50g
- levure chimique : 1 cuillère à café

★ Préparation

- Mettre le pain rassis coupé en dés dans le mixeur
- Mettre 2-3 coups de turbo, puis mixer 30sec. Vous devez obtenir une poudre très fine
- Rajouter tous les ingrédients, puis mélangez 30sec
- Former des petites boules en serrant bien la pâte entre vos mains
- Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, et les aplatir légèrement
- Faire cuire environ 15min à 160°C

