

Cookies aux pépites de chocolat

Préparation : 15 min

Cuisson : 12 min

Quantité : 12

Ingédients

- 200 g de farine
- 40 g de sucre
- 40 g de cassonade
- 9 cl de lait (végétal !)
- 50 g de beurre de cacahuètes
- 100 g de chocolat
- 1 cuillère à café de levure chimique

Préparation

Mélanger la farine, la levure, le sucre et la cassonade.

Ajouter le lait et le beurre de cacahuètes.

Ajouter les pépites de chocolat.

Couvrir et laisser reposer pendant 30 min au frais (ou pas, si tu n'as pas le temps!).

Préchauffer le four à 180°C.

Former des boules de pâte.

Placer les cookies sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

Faire cuire pendant 12 minutes.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 16 septembre 2017

mimmydou.fr