Cookies à la châtaigne

ALIMENTATION SAINE - HILDEGARDE DE BINGEN

Ingrédients

110 g de farine de châtaigne
100 g de farine d'épeautre
100 g de cassonade
110 g de beurre
40 g de pépites de chocolat
Quelques brisures de châtaigne
1 oeuf
1 sachet de levure chimique
Lait végétal

Pour 20 cookies environ

Préparation

1. Préchauffez le four à 200° (thermostat 6)
2. Faites fondre le beurre à feu doux et ajoutez la cassonade. Bien mélanger pour obtenir une "mousse"
3. Ajoutez l'oeuf. Battez de nouveau
4. Ajoutez les farines et la levure. Remuez à la spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse
5. Si la pâte est trop épaisse, ajoutez un peu de lait
6. Ajoutez les pépites de chocolat et les brisures de châtaigne
7. A l'aide d'une cuillère à soupe, déposez des boules de pâte sur une plaque à four (mettez au préalable du papier cuisson)
8. Aplatissez un peu les boules.
9. Enfournez pour 12 mn environ. Dans le four les cookies restent moelleux et durcissent en refroidissant.