

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

 8 portions

INGRÉDIENTS

- 100 grammes de pépites de chocolat noir à 70% cacao
- 30 grammes de poudre de noisette
- 80 grammes de flocons d'avoine
- 100 grammes de beurre, salé
- 1 unité moyenne (M) d'oeuf, cru (58 g)
- 60 grammes de sucre roux
- 10 grammes de vanille en poudre
- 130 grammes de farine de blé tendre ou froment T65 ou 130 grammes de farine de sarrasin ou 130 grammes de farine sans gluten
- 2.5 grammes de bicarbonate de soude
- 1 sachet moyen de levure chimique ou Poudre à lever (18 g)

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffez le four à 180°
- 2° Mélangez tous les ingrédients secs
- 3° Fouettez le beurre fondu, le sucre, l'oeuf
- 4° Incorporez le mélange sec, mélangez. Ajouter les pépites de chocolat
- 5° Formez des petites boules de la taille d'une noix à l'aide de deux cuillères et les poser sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé en les espaçant de 5cm, les tasser légèrement et cuire environ 12/15mn jusqu'à qu'ils soient légèrement dorés.
- 6° Laissez refroidir avant de servir. Se conserve plusieurs jours dans une boîte hermétique

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION (73 g)	% AR
ÉNERGIE	442 kcal	321 kcal	16 %
LIPIDES	27 g	19 g	30 %
ACIDES GRAS SATURÉS	14 g	10 g	50 %
CHOLESTÉROL	35 mg	25 mg	8 %
SODIUM	728 mg	528 mg	22 %
GLUCIDES	42 g	31 g	10 %
SUCRES	15 g	11 g	—
FIBRES ALIMENTAIRES	5 g	4 g	14 %
PROTÉINES	8 g	6 g	—