

Cookies à la courge Butternut

(végan)



(pour 26 cookies)

- 160g de cassonade
- 2 sachets de sucre vanillé
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 8 cuillères à soupe de purée de courge Butternut
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 3 cuillères à soupe de purée d'amandes
- 200g de chocolat noir

Préchauffez votre four à 180°C.

Mélangez tous les ingrédients secs : cassonade, sucre vanillé, farine et levure. Ajoutez la purée de courge, mélangez, puis l'huile et la purée d'amandes. Fouetez le mélange pour avoir une texture lisse.

Terminez en ajoutant le chocolat coupé en petits morceaux.

Sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, déposez des petits tas de pâte (environ une cuillère à soupe par tas).

Enfournez à 180°C pendant 10 à 12 minutes. Laissez refroidir sur la grille.

Bon appétit !



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
f 20 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60