

Fiche

Recette pour faire des Cookies à la farine de pain sec



15'



30'

+/- 12 cookies



Matériel

- Un saladier et un four

Ingrédients

- 1 œuf
- 80g de sucre en poudre
- 80 g de beurre mou
- 150 g de pain sec
- 100 g de pépites de chocolat
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1/2 c. à c. de sel

Préparation

- Couper le pain rassis en petits morceaux et le mixer finement.
- Battre le beurre mou (ne pas le faire fondre, simplement le laisser ramollir à température ambiante) avec le sucre. Y incorporer ensuite l'œuf et bien mélanger. Lorsque le mélange est homogène, ajouter la levure chimique ainsi que la poudre de pain. Mélanger encore puis incorporer les pépites de chocolat.

- Placer éventuellement 30 min au réfrigérateur pour faire durcir la pâte.
- A l'aide d'une cuillère, prélever des boules de pâte. Les disposer sur une plaque allant au four préalablement recouverte de papier ou d'un tapis de cuisson, en les espaçant bien.
- Faire cuire au four pendant 10 à 20 min à 160 C°.

→ Ces cookies se conservent très bien plusieurs jours dans une boîte hermétique.